FRATERNITES OUVRIERES ASBL

GROUPE DE JARDINAGE

COURS DE JARDINAGE NATUREL

ANNÉE 2000

Deuxième semestre

JUILLET

Par Gilbert Cardon
Maurice
Denise
Michel

D'après les notes de Denise NEYTS

Retranscrites et enrichies (images et commentaires) par Frédéric P.

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Les araignées du jardin
Elles sont nos auxiliaires et mangent les insectes.

L'épeire diadème
Se reconnaît à sa toile mais surtout à la croix blanche sur fond brun qu'elle porte sur le dos.

Sa toile tout à fait spécifique est un vrai chef d'œuvre.
On peut l'admirer le matin quand la rosée est encore présente; c'est magnifique à voir.
Elle se poste généralement dans le coin de sa toile en attendant sa proie.
Elle prend des mouches, des mouchettes, des aleurodes[1], tous les insectes qui sont nos ennemis au jardin. Elle vit quelques années.

[1] *Aleurode : Petite mouche blanche très polyphage et qui s'attaque à des centaines d'espèces végétales cultivées*

L'opilion

C'est le faucheur (*ou faucheux)*.

On ne le trouve pas seulement au jardin mais aussi à l'intérieur, dans les remises etc.
Contrairement aux autres, son corps n'est pas divisé à la taille. Une caractéristique du faucheur sont ses longues palpes. Il possède 4 longues pattes, puis des palpes grâce auxquelles il s'oriente. Ses longues pattes peuvent se fragmenter en cas de danger; si quelqu'un ou quelque chose l'accroche il laisse tomber la patte et s'enfuit.

La scolopendre

Ressemble fort au mille-pattes et souvent confondu avec lui.

Elle fait 2 à 3 cm de long avec 15 paires de pattes et parfois plus.

De couleur brune, elle possède sous la tête 2 puissants crochets à venin avec lesquels elle chasse. Elle tue les cloportes, les araignées et beaucoup d'autres insectes. Elle ne mange pas de légumes et n'abime rien.
On la trouve parfois dans les pommes de terre lorsqu'on les arrache; elle y chasse l'insecte qui a fait des trous dans la pomme de terre.
Elle se comporte comme le perce oreilles dans les fruits; on la condamne car on pense qu'elle mange le fruit mais c'est faux.

Le mille-pattes

Fort commun, espèce voisine de la scolopendre, il mesure de 2 à 4 cm et possède de 50 à 60 paires de pattes[2].

Geophile

De couleur claire il est beaucoup plus agile que la scolopendre.
Il ne possède pas d'yeux mais les dernières pattes se sont modifiées en organes sensoriels. A chaque extrémité, les pattes plus longues que les autres sont des antennes avec lesquelles il palpe et trouve sa nourriture.
Il se nourrit également d'insectes; il se rencontre surtout dans les sols riches en humus.
Cet insecte dans le jardin, témoigne que le terrain commence à devenir bon; on ne le trouvera jamais dans une terre dure et argileuse. Il peut s'enfouir jusque 40 cm de profondeur.
Il en existe encore un autre de la même famille; plus rare, il se nourrit surtout de fragments végétaux qu'il recycle[3].

Iule *(Tachypodolius albipes)*

Glomeris marginata

---

[2] Il *s'agit très certainement du géophile (Chilopode).Les mille pattes sont des diplopodes bien connus dans nos jardins sous la forme des géophiles, iules et gloméris.*
[3] *Il s'agit de l'iule*

On le trouve souvent roule en spirale et vit plutôt près du bois en décomposition.

Les pucerons

La cochenille[4] du cornouiller
Elle se fixe à demeure sur les branches; on aperçoit leurs petites carapaces brunes; elles ne bougent pas. On les retrouve sur les pommiers, les poiriers, des arbustes et même dans les vérandas. Certaines générations naissent ailées et se propagent dans l'environnement.
La couleur carmin, très recherchée, est fournie par le sang de la cochenille vivant sur des plantes grasses épineuses. C'est une cochenille tout a fait spéciale.
La gomme-laque est également produite par une cochenille d'Asie orientale.
La bible parle de la manne du désert. Cette manne n'est autre que le miellat solidifié, produit par des cochenilles du Proche-Orient
S'en débarrasser est très difficile. On peut en éliminer beaucoup avec un jet d'eau dont on peut régler la pression pour ne pas nuire à la plante; tous les pucerons ou cochenilles tombent par terre et 90% périssent.

Le puceron du pêcher est un puceron vert.

Puceron du pêcher : *Mysus persicae*

[4] *Les cochenilles, les pucerons et les aleurodes sont des insectes différents qui font partie de l'ordre des hémiptères. Il parasite des végétaux dont ils sucent la sève.*

Le puceron de la fève est un puceron noir.

Puceron de la fève : *Aphis fabae*

Les pucerons sont en général spécifiques à une plante. Ils sont totalement différents mais occasionnent les mêmes dégâts par succion de la sève. Ils transmettent des maladies virales aux plantes en allant d'une plante à l'autre.

Il existe des moyens naturels et très simples de se débarrasser de la plupart des nuisibles. En cas d'envahissement, on peut toujours poudrer avec des algues marines qui nourriront en même temps les plantes.

Le kermès

Il provoque des gales sur les sapins qui forme des sortes de petits ananas sur l'extrémité de ses branches.

Gale de Kermes sur épicéa

L'insecte se trouve surtout sur les épicéas et tous les sapins[5]; il force l'arbre à se défendre en formant cette gale. En séchant, cette gale s'ouvre et libère les insectes qu'elle contient; un œuf y a été pondu et l'arbre l'a enfermé.
Lorsque l'insecte devient adulte, la gale s'ouvre et libère des insectes ailés qui iront propager la gale à d'autres arbres du voisinage.
Lorsque l'on voit cette gale, ne pas croire que c'est une pousse du sapin; il faut arracher ce petit ananas.

Les pucerons :

Tous les pucerons attirent les fourmis, par leur miellat: leurs excréments sucrés.
Avec les pucerons, les fourmis nous envahissent aussi.
D'autres insectes que les fourmis protègent aussi les pucerons pour profiter de leur miellat. Le moyen le plus simple de se débarrasser des pucerons: pincer le bourgeon terminal des plantes; de cette manière la composition de la sève change.
La plupart du temps, les pucerons aiment une sève très riche en azote.
Pincer le bourgeon terminal aussi bien des arbres fruitiers que des plantes les affaiblit; c'est un bien pour les fruitiers; la composition de la sève change et les pucerons de cette plante meurent de faim.
Pour cette raison on pratiquera aussi la taille d'été ce qui permettra d'intervenir toute la saison.
Il n'est pas toujours possible de pincer mais quand on peut le faire il ne faut pas hésiter. Ne jamais pincer avant le mois de juin; à ce moment les nouvelles pousses très riches en azote attirent les pucerons.
Cette technique ne fonctionne pas sur les haricots; si on pince on n'aura plus rien. Il convient mieux de poudrer avec des algues marines toutes les légumineuses; elles ont besoin d'un supplément de chaux et de magnésium que contiennent les algues marines. Les légumineuses ont la capacité d'absorber ces éléments par les feuilles.

---

[5] *Egalement sur d'autres arbres comme le chêne Kermes sur lequel il induit des gales rondes.*

Au fil des ans, grâce à l'abondance d'insectes dans le jardin, tous ces inconvénients auront disparu; lorsque l'équilibre se fait les invasions n'existent plus[6].

Les puces de terre

(Altises : voir cours de juin) font des petits trous dans les feuilles; elles peuvent être éliminées, soit avec des algues marines, soit en maintenant le sol humide. Elles adorent la sécheresse et ont horreur de l'humidité.
Avoir des puces de terre est signe de sécheresse et de manque d'eau.
Cela n'arrive pas si le sol reste couvert en permanence même avec les feuilles des légumes. Les feuilles fanées du dessous seront laissées sur place pour couvrir le sol; on lutte ainsi contre la sécheresse et contre beaucoup de vermine.
Tout est question d'équilibre.

Les araignées :

Il est très facile d'apprivoiser les araignées.
Très intelligentes, elles reconnaissent parfaitement les gens qui leur veulent du bien ou du mal, ou leur jardinier.
Si on les respecte elles seront tranquilles; elles ne vont plus bouger on pourra même les toucher.
Si la toile bouge, d'habitude elles viennent tout de suite; elles pensent qu'une proie s'est fait prendre mais quand elles nous connaissent elles restent dans leur coin et ne bougent pas.
Les araignées sont le meilleur moyen de se débarrasser des aleurodes, ces petites mouches blanches venues d'Amérique il y a une dizaine d'années; elles ont commence par coloniser les serres et les endroits chauds mais maintenant elles s'habituent dehors sur les choux alors qu'avant elles restaient confinées dans les serres. Si on laisse les araignées tranquilles, elles vont piéger toutes les mouches et toutes les aleurodes. Une invasion d'aleurodes peut faire beaucoup de dégâts.
Les araignées sont vraiment un bienfait même a l'intérieur de la maison; elles piègeront les mouches et les moustiques sans problèmes.
Mettre des diffuseurs pour éloigner les moustiques nous en fait subir l'impact aussi.
Il existe beaucoup plus d'araignées qu'on ne le pense.
Les araignées font leur toile au jardin; le matin avec un peu de brume ou de rosée on verra des milliers de toiles d'araignées partout sur les légumes.
Elles ne font aucun dégât et ne nuisent pas à l'homme.

---

[6] *En présence des pucerons, la plante fait des parois plus épaisses et dépense de l'énergie pour cela. Le puceron pique la plante et absorbe la sève avec les protéines et rejettent l'excédent de sucre dans leur excréments (miellat). A la surface de la plante des capteurs détectent la présence de ce sucre et sont en alerte. En pulvérisant une solution sucrée à la surface de la plante, on déclenche l'épaississement des parois. Les feuilles se communiquent l'info entre elles. On peut mettre le sucre à la concentration de celui de la plante, de 10g/l, fructose, glucose, sucres du miel. C'est illégal car le sucre n'est pas homologué pour le traitement des plantes. Cela coute cher à la plante en énergie. Il faut en user avec parcimonie. Traiter très tôt de façon préventive. Exemple : à l'endroit le plus chaud de la serre. A refaire après chaque pluie ou arrosage.(d'après Hervé Coves : https://www.youtube.com/watch?v=8w3qhWkfRMY)*

On ne se rend pas compte de ce que fait la nature; sans tous ces auxiliaires nul ne saurait comment s'en sortir.
Si tous les produits insecticides mis sur le marché étaient efficaces il ne devrait plus y avoir d'insectes depuis longtemps; au contraire, ils sont de plus en plus nombreux.
Il peut arriver que les araignées piquent[7].
Les abeilles ou les guêpes sont dangereuses mais cela dépend beaucoup de l'attitude des personnes.
Quand on en a peur, on tape dessus et c'est comme cela qu'on se fait piquer.
Une piqure d'abeille ne fait pas toujours du tort; il existe maintenant une thérapie à base de piqures d'abeilles. Il existe toujours des plantes tel le plantain ou le poireau qui permettent de nous soigner de ces piqures. On peut écraser une feuille de quantité de plantes pour la passer sur la piqure. Le plantain est le meilleur remède en cas de piqures d'insectes ou les brulures d'orties.

Les mille-pattes

Les mille-pattes sont absolument inoffensifs pour les légumes.
On ne les trouve que dans les terres très riches; ils détruisent l'humus et recyclent tous les déchets organiques; plus grand est leur nombre, mieux c'est.
Dans l'ignorance des mœurs de ses insectes, comme on les trouve toujours dans des aliments abîmés on pourrait croire qu'ils en sont la cause;
Ils se trouvent dans les mêmes endroits que les pucerons, tout comme le perce-oreilles.
En cas de pénurie de nourriture, le perce-oreilles peut se reporter sur les légumes ou sur des fruits, seulement pour se maintenir en vie, le temps de trouver une nourriture carnée plus appropriée.
Généralement dans un jardin bio, ou la vie de la nature est respectée, tous ces animaux sont en équilibre et trouvent à se nourrir; c'est pourquoi il ne faudrait jamais rien tuer.
Sans pucerons, pas de coccinelles; le problème, est dans la concentration.
Quand une brusque invasion de chenilles détruit les groseilliers et que les oiseaux n'arrivent plus à les arrêter il faut bien intervenir pour sauver les groseilliers mais ce fait est extrêmement rare.

Les semis de juillet sont importants pour avoir des légumes toute l'année, tant en automne qu'au début de l'hiver.
Tous les légumes pour la fin de l'hiver et le printemps seront semés a partir du 15 aout. Les semis effectués autour du 15 aout permettront d'avoir beaucoup de légumes frais en hiver.

---

[7] *En réalité, les araignées mordent puisqu'elles disposent non pas d'un dard, mais de deux crochets disposés face à face (les chélicères).*
Seule une espèce de nos régions est considérée comme suffisamment dangereuse pour avoir justifié la fabrication d'un sérum antivenimeux : il s'agit de la « Malmignatte » Latrodectus (mactans) une espèce de Veuve noire, pas très courante, (elle a complètement disparu du le Sud de la France où elle vivait autrefois), et ne vit plus qu'en Corse. C'est une araignée assez petite, de couleur noire, qui mesure au maximum 1,5 cm de long, et dont l'abdomen est orné d'environ 9 taches rouges ou blanches. Elle fait une grande toile irrégulière et vit plutôt sous les pierres, dans les creux des rochers, à la base des plantes… Il arrive cependant qu'on la rencontre dans des abris créés par l'homme.
En France continentale, on considère donc la quasi-totalité des araignées comme inoffensives.

Semer à ce moment, les choux, le persil ou les oignons, qui demandent une terre riche et calcaire.
Énormément de légumes peuvent se semer pendant la deuxième quinzaine d'aout.
A cette période, les prédateurs et les maladies sont absents.

La balsamine de l'Himalaya

Magnifique plante comestible se couvrant de fleurs roses;

Comestible ne veut pas dire qu'elle soit nécessairement bonne. Elle peut atteindre 3 mètres de hauteur et se ressème toute seule.

LES SEMIS DE JUILLET

Les laitues

Elles n'aiment pas trop le soleil ni des températures élevées.
La température optimum pour les laitues se situe aux alentours de 15°.
Cela signifie qu'elles se cultiveront entre 10° et 25°au grand maximum; après 25° elles dépérissent.
Elles iront dans la serre en période de températures très basses mais pas en plein été. Avec une température de 10° pendant la journée même en plein hiver des laitues pourront pousser en serre froide.
Il leur faut un terrain humide à mi ombre ou avec un léger soleil et une température basse; elles craignent la sécheresse. Par temps trop chaud, elles seront arrosées le matin pour maintenir une température fraîche.
En été on choisira toujours des endroits mi ombragés et une terre riche en humus pour garder l'eau. Autant que possible, éviter d'arroser.
Une petite couverture organique permettra aussi de garder l'eau dans le sol.
Les laitues d'été et d'automne peuvent toujours être semées maintenant; les natives de printemps vont à nouveau se semer; ce sont des laitues de jours courts.
Elles supportent très bien le printemps, mais aussi l'automne.
Des laitues hâtives de printemps semées dans un mois pourront encore se récolter cette année, avant l'hiver. Les laitues les plus intéressantes toute l'année sont celles

à couper. Certaines variétés sont adaptées à toutes les saisons; elles supportent aussi bien les grands froids que les fortes chaleurs,
Ce sont les seules faciles à avoir en été; pour récolter des laitues pommées en été il faut vraiment être un excellent jardinier. Même en espaçant les semis, s'il fait chaud et sec elles montent toutes en même temps.
Les laitues à couper résistent à tout. Beaucoup sont très belles et très bonnes surtout pour faire des mescluns; elles ont toutes les formes et toutes les couleurs.
La meilleure et la plus exceptionnelle, la laitue à couper d'Australie résiste au froid et aux plus fortes chaleurs.
Elle devient grande et belle et a le meilleur gout.
Il suffit souvent de faire un seul semis au printemps pour en avoir toute l'année sans qu'elle ne monte.
D'autres aussi sont intéressantes: l'italienne de Catalogne ou la laitue a couper feuille de chêne. On en trouve de plus en plus dans le catalogue.
Elles se sèment toute l'année et surtout maintenant.
Une des meilleures, convenant toute l'année est la laitue des 4 saisons. Ses feuilles ont le bord rougeâtre; elle pousse rapidement, est rustique et costaude et résiste aussi bien au chaud qu'au froid. Elle donne de très bons résultats et la vraie 4 saisons est une des meilleures.
Les Batavia résiste aussi très bien aux chaleurs et au froid; certaines passent même l'hiver.
Les semis de laitues pourront encore se continuer pendant 2 ou 3 mois. Les dernières pour passer l'hiver, surtout les laitues à couper, se sèmeront au mois de septembre. Pour avoir des laitues pommées en serre au printemps il faut les semer vers le 15 août. Des laitues à couper semées maintenant (juillet) et dans un mois, protégées par un tunnel ou mises en serre froide pourront être mangées tout l'hiver.
Pour toujours garder des laitues à couper, prélever les feuilles extérieures et toujours laisser le cœur. Ainsi elles ne montent pas et cela permet d'en récolter 2 à 3 fois plus qu'en la coupant.
Quand on la coupe elle repousse mais elle subit chaque fois un stress très important qui la fera monter en graines. Le stress doit être évité au maximum.
Laisser le cœur en prélevant chaque fois les feuilles du tour évite le stress; la repousse se fait à très grande vitesse et elle ne monte pas en graines.
Dans un premier temps elles peuvent être démariées[8]; leur développement peut devenir très important.
Pour faire de la permaculture, en laisser monter une en graines; elle se ressèmera toute seule. Cela n'empêche pas de manger la pomme; elle sera prélevée; les tiges florales viendront sur le trognon.
Pour certaines variétés de laitues comme la laitue Patience, grosse laitue d'été blonde, il faut croquer la pomme pour provoquer l'apparition de la tige florale; sans cela elle pourrit sur place.
La permaculture semble un peu anarchique en laissant tout ce faire tout seul mais c'est la meilleure méthode de culture à condition de bien observer. Lorsque les laitues grainent sur place elles se ressèment et germent au meilleur moment; la récolte sera extraordinaire, les graines n'étant pas entrées en dormance.
Ceci est valable pour tous les légumes; les légumes ressemés ainsi, et surtout les laitues, ne sont jamais attaqués et n'ont pas de maladies.

---

[8] *Démarier les laitues consiste à éclaircir les plants lorsque qu'ils possèdent 4 feuilles. On peut soit éliminer les plants les plus chétifs, soit les repiquer ailleurs soit les consommer.*

Certains légumes, comme les scorsonères, la tétragone ou les panais sont très difficiles à faire sortir de dormance; selon la saison ils lèvent facilement ou non.
On dit toujours que la durée germinative des graines de panais est au maximum de 6 mois; c'est faux; il s'agit d'un problème de dormance et non de vieillissement.
Beaucoup de graines ne lèvent pas au printemps, alors qu'en juillet août, c'est leur moment.
Toutes les plantes vivaces et toutes les plantes bisannuelles lèvent le mieux en juillet. Le persil semé a partir de juillet août vient comme de la mauvaise herbe.
Quand on coupe la grosse boule des choux pommes, blancs, rouges ou vert on récolte encore 3 ou 4 petits choux pommes plus tard.
Au mois de mai-juin, une grosse pomme viendra sur les choux semés au 15 aout et repiqués avant l'hiver.
Lorsqu'on coupe cette pomme en laissant le chou en place, en automne on récoltera encore 3 ou 4 petits choux.

Les haricots

Ils peuvent encore se semer.

Les chicorées scaroles et les chicorées endives frisées

Du 15 juin au 15 juillet: meilleur moment pour les semer. Ces variétés supportent très bien la chaleur et le froid mais pas du tout l'arrêt de végétation.
Avant cette période si elles n'ont pas suffisamment chaud ni suffisamment d'eau elles montent tout de suite en graines. Entre le 15 juin et le 15 juillet elles reçoivent chaleur et humidité. Elles doivent lever en une semaine au maximum; quand les conditions sont bonnes elles lèvent en 2 ou 3 jours.
Elles résistent jusque -5°; elles meurent plus souvent d'excès d'humidité que de froid.
En leur mettant une protection en d'octobre ou novembre quand le temps devient très humide on peut parfois en garder tout l'hiver. C'est aussi le meilleur moment pour toutes les chicorées sauvages. Certains semis effectués maintenant (juillet) seront récoltés jusqu'au printemps suivant.
La plus connue des chicorées sauvages, la Pain de Sucre devient très grosse; il vaut mieux la semer très clair en place. Elle se repique aussi, mais n'aime pas se trouver à racines nues; cela lui provoque un stress qui peut la faire monter en graines.
En les semant clair en place on repiquera celles enlevées en les démariant.
Plus les chicorées sauvages se rapprochent de l'épinard et du pissenlit plus elles sont fortes et rustiques; certaines ne gèlent absolument pas.
Toutes les chicorées sauvages résistent jusque -5°, -10°; celles se rapprochant le plus du pissenlit résistent jusque -15°.
Leurs feuilles sont assez amères; ceux qui aiment l'amertume mettront des chicorées sauvages italiennes; il en existe quelques très bonnes variétés très productives.
Ces chicorées sauvages peuvent présenter toutes les nuances de couleurs.
Les plus recommandables, celles du genre Chioggia, ont remplacé les Verone.
Elles font une petite pomme rouge très serrée. Les semis se poursuivront jusqu'au 15 août sans problèmes.

Les choux de Chine

Commencer à les semer maintenant (juillet) jusqu'au 15 août évitera souvent la montaison. Les choux de Chine peuvent bien sûr se cultiver toute l'année mais il leur faut chaleur et l'humidité et ils montent vite en graines. Ils lèvent aussi vite que des radis. Les variétés sont nombreuses.

Trois variétés résistent totalement au froid:

1. La Mizuna, espèce de chicorée scarole un peu sauvage très verte ne gelant jamais.

Mizuna

2. La Mibuna son goût ressemble très fort aux endives frisées sans être amer.

Mibuna

3. La Verdure des neiges résiste à tout. Genre d'épinard chinois poussant même en plein hiver dans la neige quelle que soit la température.

Verdure des neiges : Gai choy : *Brassica juncea*

D'autres ressemblant à des choux pommes ou à des laitues pommées sont un peu plus fragiles mais résistent quand même jusque -10°.

Le chou de Chine laitue

Se rapproche très fort de la laitue; il est très tendre. Comme pour les radis, au lieu de faire un gros semis massif, on en fera plutôt un tous les quinze jours.
Ainsi, on trouvera toujours une période favorable. Les choux de Chine sont très sensibles à la hernie du chou.

La hernie du chou : hypertrophie de la racine

Au niveau alimentaire les choux de Chine présentent tous les avantages du chou et sont beaucoup plus digestes.
Ils demandent un terrain riche en humus; en plus ils demandent un poudrage d'algues marines sur le feuillage tous les 15 jours.

Ceci est valable pour tous les choux mais les choux de Chine, particulièrement sensibles à la hernie, même encore tout petits devront recevoir un apport de calcaire; dans un terrain acide ils seraient tout de suite malades.

Les radis

Il faut se dépêcher de les semer; le meilleur moment se situant entre le 15 juin et le 15 juillet. A d'autres époques ils montent trop vite en graines.
Les radis de Chine ou du Japon sont énormes; ils ressemblent à nos radis au niveau du goût et des propriétés mais sont en général plus doux. Ils se cultivent comme les carottes à conserver. La plupart du temps il ne faut pas les rentrer; ils résistent très bien au froid jusque -10°. Ce sont des radis d'hiver ou toutes saisons. Certains peuvent atteindre 10 kg, comme les Daikon. Il en existe des gros ronds et des gros longs. Crudité dont on dispose tout l'hiver, ils sont très légèrement piquant et contiennent beaucoup de vitamines; leur goût est très bon.
Il en existe de toutes les couleurs, des verts, des rouges, des violets, des blancs, et même des transparents qui eux sont en général très piquants.
Les allemands avaient développé une variété appelée les radis bières.

Radis bière

En Europe on connaissait 2 variétés de gros radis: les ramonaces (*ou ramonaches)*, gros radis noirs, ronds ou longs, tellement piquants qu'il est impossibles de les manger ainsi. Puis une mêmes sorte mais blancs que les allemands appelaient les radis bière car ils les mangeaient en buvant de la bière.
Ils sont à peine moins piquants que les ramonaces.
Un radis entame peut très bien se conserver au frigo.
On peut aussi les couper en tranches et les placer au frigo avec un peu de sel pour éliminer une partie de leur piquant.
S'il fait trop froid on peut les laisser au jardin et les cacher avec de la paille; ils se conservent aussi comme les carottes dans de la tourbe, du terreau ou de la sciure. Dans ce cas on les rentrera en novembre après une forte gelée quand ils n'ont plus de verdure et ont complètement arrêté de pousser. Si les radis sont déjà grands maintenant (juillet), ils ne passeront pas l'hiver.

Les haricots

Certains livres de jardinage disent que le dernier moment pour semer les haricots à rame est le début juillet mais si on prévoit une belle arrière saison on peut encore essayer mais c'est limite.
Pour garder des haricots verts au congélateur, semer des haricots nains entre le 15 juin et le 15 juillet. C'est alors qu'il rencontre ses meilleures conditions d'origine et qu'il produit le maximum. Plus tard on peut encore essayer mais avec beaucoup de risques. Seules des variétés hâtives seront semées; les variétés tardives mettant un mois de plus avant de pouvoir être récoltées.
Avec un bel été indien et un bel automne on aura encore des chances de récolter le hâtif du Limbourg ou le Delinel.
Depuis quelques années certaines variétés poussent très bien en serre froide, très tôt ou très tard, ce qui n'était pas possible autrefois; on ne récoltait que des feuilles; les fleurs disparaissaient par la coulure; elles ne se fécondaient pas et ne donnaient quasiment rien. Les meilleures conditions pour les haricots: des journées chaudes et des nuits fraiches sont celles que l'on rencontre maintenant (juillet);
Les haricots ne craignent pas la sécheresse, c'est le légume qui y résiste le mieux. Le grand danger pour lui, est l'excès d'humidité.

On peut aussi semer les demi rames utilisés dans le sud de la France, les haricots à cassoulet, le Tarbais (74. 060)[9]
Cet haricot avait quasiment disparu mais une firme en France a recommencé à les commercialiser.
C'est un demi-rame; il monte entre 1,5 mètre et 2 mètres; on peut le cultiver au pied du maïs déjà bien grand mais aussi le faire monter sur des rames. Il se récolte sec.
De nombreux nouveaux haricots nains mange-tout donnent de très bons résultats.
Les haricots ne demandent pas d'engrais ils poussent même dans une terre pauvre et sèche. Ils servent aussi d'engrais vert pour enrichir les terres. Ils seront utilisés au maximum en jardinage biologique pour faire profiter les autres légumes de leur engrais. A condition qu'ils aient de l'air et de la lumière ils peuvent se mettre au pied de légumes plus importants mais on ne verra jamais de parcelles entières de haricots. Ils enrichissent le sol en azote; les bactéries contenues dans leurs racines le fabriquent (*le fixent)*; les autres légumes en profitent, sauf l'ail, les oignons et les échalotes. Sur les racines se voient des petites boules: les fabriques d'azote.
Pour récolter les haricots, les couper et les laisser sur place sans tirer les racines du sol; cela permettra aux bactéries de continuer leur travail.

Le soja :

Le soja, est une légumineuse comme le haricot; on n'arrivait pas à le faire pousser par ici. On a longtemps pensé qu'il avait besoin de beaucoup de chaleur, que c'était un légume des pays tropicaux, mais la seule raison en était qu'il était chez nous dépourvu des bactéries et des champignons qui doivent l'accompagner.

---

[9] *Référence du catalogue des quelques plus de 6000 références disponibles au Jardin des Fraternité Ouvrières à Mouscron contre une somme modique grâce à l'achat groupé de graines.*

Certaines bactéries restent toujours dans les graines; en les ressemant d'année en année on réussissait de mieux en mieux; ainsi a été fait le lien avec ce phénomène de symbiose. Il faut garder les bactéries dans le jardin.

Rôle des bactéries et des champignons du sol :

Lorsqu'on cultive des haricots pour la première fois, les résultats risquent de n'être pas très bons les deux premières années; les champignons et les bactéries qui se fixent sur les racines pour fabriquer l'azote ne sont pas présentes dans le terrain.
Lorsqu'on met un légume pour la première fois, ne pas se décourager; les bactéries et les champignons accompagnant ces légumes, qui fabriquent leur nourriture ne sont pas présents.
Les légumes restent donc chétifs mais une fois leurs symbiotes présents ils se développent très bien.
Avec les légumes habituels on ne s'en aperçoit pas; comme ils sont cultivés sans arrêt les bactéries et les champignons sont présents dans le sol.
Les légumineuses peuvent revenir à la même place pendant quelques années mais après un certain temps vont apparaître des bactéries se nourrissant des symbiotes; il faut donc les changer de place régulièrement.
Des plantes disparaissent quand des bactéries étrangères viennent manger celles qui leur sont nécessaires. Quand la récolte diminue, il est temps de les changer de place.
Le thym, le romarin émettent des secrétions pour se défendre mais finissent par s'empoisonner eux-mêmes.
Ceci est valable pour tous les légumes mais plus une terre sera riche en humus vivant moins ce genre de problème arrivera; chacun trouve sa nourriture dans le sol en abondance.
Pareil pour les arbres fruitier; un pommier en place depuis 20 ou 30 ans a développé des secrétions pour se défendre contre ses ennemis mais il finit par s'intoxiquer.
Pour un nouveau pommier mis à cette même place le poison est présent et il va mourir.
Dans une terre insuffisamment vivante les bactéries et les champignons sont limités.

Les lentilles et les pois chiches poussent très bien par ici mais pour décortiquer les lentilles il faut disposer de beaucoup de temps. Une tasse de lentilles représente une journée de travail; on ne trouve que 2 graines par gousse.
Le soja et le pois chiche peuvent se consommer en mange-tout.
Le pois chiche est très intéressant; cette légumineuse pousse facilement et peut être mise tôt. Il ne présente pas les désavantages des haricots qui ont besoin de chaleur.
Le pois chiche pousse facilement partout.

Le fenouil

On arrive au meilleur moment pour le semer; plus tôt le risque qu'il fasse trop sec existe toujours; cela le fait monter en graines.
Il lui faut surtout une terre très riche couverte en permanence .
Il existe 2 ou 3 variétés de fenouils vivaces à semer en juillet août.
Ils atteignent 2 a 3 mètres de haut, produisant des touffes magnifiques revenant tous les ans. Ce sont des fenouils aromatiques à l'odeur très différente des autres.
Le fenouil a feuillage bronze présente un feuillage vraiment extraordinaire.

Ce sont de vrais vivaces, ils résistent a tout.
Les fenouils à bulbes sont les meilleurs.
Les semer entre le 15 juin et le 15 juillet et parfois même jusque fin juillet.
C'est alors qu'on de risque le moins la montaison. Dans une terre pas vraiment très riche et humide il monte en graines avant de former son bulbe; il réclame chaleur et humidité. Il résiste jusque -5°; quand l'hiver n'est pas trop rude on peut parfois en récolter tout l'hiver en pleine terre. Ce légume vient du sud mais est très résistant au froid. Pour s'assurer de la réussite d'un semis il faut semer tous les 10 jours pendant un mois.

Les carottes

Si on a raté les semis de carottes, en semer d'urgence des courtes ou des demi longues hâtives pour encore en avoir avant l'hiver.
Dans un mois on pourra semer des carottes demi longues pour en avoir au printemps si mulots et campagnols ne viennent pas se servir.

Les navets

Commencer à semer les navets à consommer en automne et au début de l'hiver; c'est encore trop tôt pour les navets de conservation. Pour ceux-là il faut encore attendre 15 jours à 3 semaines Pour être certain d'en avoir, commencer à semer maintenant (juillet) toutes les variétés. Ils résistent jusqu'à -50C°

Les navets raves ou rutabagas ne gèlent absolument pas; on peut les semer maintenant (juillet); certaines variétés se développent très fort.
Ils sont aussi valables pour nous que pour les petits animaux; leur goût est un peu plus prononcé que celui d'autres navets. Ils sont indispensables dans le couscous; ce sont eux qui lui donneront son goût particulier. Leur développement prend un peu plus longtemps que celui des autres navets; il faut les semer maintenant (juillet) pour la conservation d'hiver. Ils peuvent être repiqués mais il vaut mieux les semer très clairs en place et en prélever pour les manger des qu'ils atteignent la grosseur d'un gros radis; le démariage se fait en même temps.

Les épinards

Faire les premiers semis mais le semis principal se fera à partir du mois d'août.

Le cerfeuil

Commencer à le semer maintenant (juillet) mais on a encore le temps pendant un mois et demi.
Il sera mis dans un endroit mi-ombragé et très humide; il peut aussi se repiquer.

Le persil

C'est le meilleur moment pour le semer. Légume bisannuel, il est parfois très difficile de le faire lever au printemps.
Il demande un sol à forte teneur en fer; sinon il devient malade, dépérît et se fait attaquer par des petits asticots; il meurt tout de suite, comme les épinards ou le

cerfeuil, mais le persil est le plus sensible. Le persil pousse le mieux en pleine lumière. Semé dans une couche, il lèvera bien car il aime avoir chaud; le repiquer lui est profitable.
Trop serré il devient jaune et ne pousse pas bien; pour bien pousser il a besoin de 30 cm d'espace autour de lui; il peut alors atteindre 30 à 40cm de haut.
Repiqué, il produit une grosse racine comestible et une grosse touffe.
Le persil semé maintenant (juillet), pourra se consommer en automne et toute l'année prochaine.
Plante bisannuelle, en serre il peut se comporter comme vivace; le même pied peut rester 3 a 4 ans à la même place; il repousse sans arrêt. Le couper régulièrement retarde la montaison en graines.
A un certain moment on peut arrêter d'en prélever pour le laisser monter en graines; il se ressèmera. Dans un endroit chaud et humide le même pied peut durer 3 à 4 ans. Le persil sera utilise en quantité importante dans l'alimentation; très riche en vitamines, fer et en de nombreux minéraux, il a de plus très bon goût. Il faut l'utiliser comme légume à part entière.

Les orties et la consoude

Contiennent la plus grande quantité de fer. Ajouter de la vieille ferraille en permanence dans le tonneau du purin de consoude, de prêle ou d'orties produira de l'oxyde de fer.
Le fer apporté autrement que par la consommation d'une plante n'est pas assimilable par l'organisme humain, Le fer contenu dans le persil est directement assimilable.
Rendre à la terre les légumes contenant beaucoup de fer permet qu'il soit rapidement assimile par les plantes.
Sur une terre manquant de fer, épinards, mesophylles[10], navets, consoude, orties etc. seront apportés comme engrais vert.
Les orties contiennent le plus de fer; elles peuvent se cultiver dans un coin du jardin; utilisées d'abord comme légume, on les fauchera aussi pour en incorporer au purin végétal ou les épandre comme compost sur le terrain.
Ce fer là sera assimilable rapidement. Pour disposer d'engrais vert bon marché, mettre de l'ortie en graines dans un tonneau d'eau pendant quelques jours et arroser le jardin avec cette eau; on verra une magnifique levée d'orties; en les détruisant avant la montaison on disposera d'un excellent engrais vert.

C'est le meilleur moment pour semer les bisannuelles aussi bien les fleurs que les plantes comme la ciboule, la ciboulette etc.

---

[10] *Il y a peut-être confusion avec une autre plante car le mésophylle est la partie interne d'une feuille. Constitué de parenchyme chlorophyllien, c'est le siège principal de la photosynthèse.*

AOÛT

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

La mésange

Oiseau acrobate fort familier au jardin; sur une branche elle peut aussi bien se tenir la tête en bas que redressée.
II en existe plusieurs variétés, la nonnette, la noire, la huppée, la bleue et surtout la charbonnière la plus commune chez nous.

Mésange nonnette

Mésange noire

Mésange huppée

Mésange bleue

Mésange charbonnière

Etant insectivore elle ne s'attaque ni aux fruits ni aux légumes; elle peut passer l'hiver chez nous. Elle se nourrit d'insectes et de petites graines.

Un peu de gras non salé, un refuge et de l'eau la feront rester 1'hiver. Très bel oiseau à protéger.

Les punaises de jardin.

La puce de terre

Elle mesure 4 mm et ravage nos pois, nos navets et nos radis.

Des petits trous dans le feuillage témoignent de sa présence.
II n'existe pas beaucoup de moyens de s'en débarrasser.
Comme elle a horreur de 1'humidité, éviter la sécheresse en gardant la terre humide le plus possible pour prévenir les attaques.

La punaise verte

Verte en été, elle devient grisâtre en hiver.

Elle vit surtout sur les buissons et les arbres et se nourrit du suc végétal; elle suce la sève mais également carnivore, elle détruit des insectes plus petits qu'elle.
Comme bien des punaises, elle secrète une substance malodorante pour se défendre des oiseaux et autres prédateurs.

La scutellaire rayée (*Graphosoma lineatum)*

Espèce voisine de la précédente, elle possède des rayures rouges et noires longitudinales.

Elle suce principalement des baies en leur communiquant une odeur désagréable; les fruits ont très mauvais goût et deviennent immangeables après le passage de cet insecte.
N'étant pas habile il s'attrape et se détruit facilement; il se laisse très facilement le prendre avec les doigts. Surtout ne pas le laisser se multiplier.
La femelle pond ses œufs en grand nombre dans la végétation.
Les larves vivent quelques temps en communauté; ce moment on peut en détruire beaucoup a la fois.
Toutes les punaises sont une excellente nourriture pour les poules.

Le hérisson

Animal à protéger; il peut devenir familier si les chats et les chiens ne le dérangent pas.
II se nourrit d'escargots, de limaces et d'insectes mais il peut à1'occasion prendre une couvée d'oeufs d'oiseaux et même des œufs de poules.
II aime 1'eau; lui en procurer pour qu'il puisse se désaltérer et se baigner.
Bon nageur, il faut toutefois prévoir une rampe non glissante pour lui permettre de sortir de 1'eau sinon il se noie par épuisement. Faire pendre un sac de jute dans 1'eau lui permet de s'accrocher pour sortir.
Animal surtout nocturne dans ses promenades, il se met en boule pour se défendre.
Pour le garder dans son environnement, prévoir des branchages, des feuilles et de 1'herbe sèche en quantité; il trouvera ainsi moyen de nicher et de se fabriquer un gite en 1'hiver, pour entrer en léthargie et s'abriter du froid.
A cet effet, retourner une caisse et la couvrir de feuilles ou de déchets.
Eviter de lui donner du lait; cela lui provoquerait des diarrhées complètement épuisantes.
Le hérisson n'a peur de rien ni de personne.

La musaraigne pygmée (*Sorex minutus)*

L'un des plus petits mammifères d'Europe, elle qui vit dans le jardin.
Légèrement plus petite qu'une souris, elle se reconnaît à son museau très allongé.

Elle a presque le même mode de vie que la taupe; elle mange continuellement et vit en solitaire dans un labyrinthe de galeries qu'elle emprunte souvent aux taupes et aux campagnols. Elle chasse continuellement dans l'obscurité et repère ses proies à 1'aide de petits cris qui lui sont renvoyés par 1'echo comme pour les chauves-souris.
Elle peut vivre quelques années, mais les rayons intenses du soleil risquent de la tuer prématurément. Elle mesure 4 a 6 cm de long; auxiliaire du jardinier à protéger, elle est uniquement insectivore.
II ne faut pas avoir peur des araignées ni des acariens visibles à 1'oeil nu; ils ne sont pas dangereux. Ceux provoquant des maladies sont invisibles à 1'oeil nu; il faut un bon microscope pour les voir.
Ceux que l'on voit sont les prédateurs des autres; il vaut mieux les protéger; ils font le ménage et ne sont absolument pas dangereux. Aucune araignée par ici (*Belgique)*n'est dangereuse et elles sont toutes très utiles au jardin; elles piègent les mouches, les aleurodes etc.

<u>Les limaces :</u>
Les Loches sont les grosses limaces[11] rouges; elles sont nuisibles.

[11] *Voir également l'excellente vidéo de Hervé Coves : « la gestion holistique des limaces » lien : https://www.youtube.com/watch?v=l86a5T6vyVA*

La meilleure façon de s'en débarrasser est d'avoir quelques poules; les limaces serviront à nourrir les poules qui nous donneront de bons œufs.
Piéger les limaces en mettant toutes les épluchures d'agrumes en tas dans le jardin; elles les attirent; il nous suffira de ramasser les limaces dessous pour les donner aux poules qui vont transformer ces protéines nuisibles en protéines utiles.

Les poules :
La Flandre accorde une aide aux ménages acceptant d'élever 2 ou 3 poules; tous les déchets ménagers, de cuisine et du jardin seront ainsi recyclés.
Pour garder 2 ou 3 poules il suffit d'un espace d'1m2.
Pour partir en vacances pendant une semaine ou quinze jours on leur donnera à manger et de 1'eau en suffisance pour cette période; elle se nourrira aussi des œufs non récoltés.
Le dernier recours contre les limaces est d'acheter de 1'anti-limaces à base d'alcool solidifié.
Très toxique pour tout le monde à 1'etat pur, il se dégrade totalement; il ne reste aucun résidu mais le temps de son action, la toxicité en est très forte.
Pour diminuer le mal qu'il pourrait faire à d'autres animaux il suffit d'enfermer les granulés.
Le produit sera déposé au milieu d'une bouteille d'eau minérale assez longue dont on aura coupé les deux bouts.
Ce produit contient du son de blé; il attire les limaces autant que les agrumes.
Les limaces entreront dans la bouteille, mangeront les granules et ne pourront plus en sortir; de cette manière les oiseaux n'y auront pas accès et les granules ne seront pas mouillés; il en faudra donc très peu car ils serviront longtemps.
Si des plantes meurent toujours dans un endroit du jardin cela peut éventuellement être dû à un passage d'eau souterraine ou à un croisement de rayons telluriques.
Certains endroits reçoivent un rayonnement tellement fort que rien n 'y pousse; il faut alors trouver la plante aimant ce rayonnement et l'y planter.

LA SERRE SOLAIRE CALIFORNIENNE

Toujours utiliser au maximum toutes les énergies naturelles et au minimum les énergies artificielles: électricité, gaz etc. pour que chacun puisse sous n'importe quel climat et dans n'importe quelles conditions produire lui-même toutes les plantes qu'il souhaite même les aubergines, les poivrons, les tomates, les concombres; tout ce qui demande de la chaleur et ne pousse pas en pleine terre dans nos régions.
Notre région est celle au monde qui permet de cultiver le maximum de légumes, à condition de disposer d'une serre solaire ou une serre chauffée.
Nous situant en climat tempéré, on peut cultiver tout ce qui pousse en région froide, en région tempérée et avec une protection et un minimum de matériel la quasi totalité des légumes des pays chauds.
Dans une serre californienne on rentre en hiver dans la partie supérieure tout ce qui craint le froid; on y cultive des plantules dans le bas constitué d'un énorme réservoir d'eau dans lequel on élève des poissons. De cette façon le bas est aussi productif que le haut.
Les californiens gardent des poissons pour la consommation mais on peut aussi y mettre des poissons d'ornement si on le désire.
II faut poser des grilles sur la réserve d'eau; il est important qu'un échange se fasse entre le haut et le bas. Plus la masse d'eau est grande moins on aura de variation de température; en été la masse d'eau donne sa fraîcheur et 1'hiver elle rend sa chaleur.

Dans une serre solaire bien isolée avec 2 ou 3 épaisseurs de plastique on capte les rayons du soleil même en plein hiver; 1'eau les emmagasine et rend la chaleur pendant la nuit.
Uniquement lors de très forte gelée, il risque de geler à 1'interieur de la serre.
Par précaution on peut encore installer un chauffage antigel se déclenchant grâce à un thermostat; les conditions devront être exceptionnelles pour qu'il se déclenche.
Elle s'appelle "serre californienne" car les californiens furent les premiers à en réaliser.
Ils utilisent même ce système dans des serres ordinaires et dans leurs grandes serres tunnel; ils creusent 1'espace du chemin pour y enterrer des bidons de 200 litres; le chemin sert ainsi de réserve d'eau pour cet échange de température.
Le principe : un maximum de masse d'eau à l'intérieur pour capter la chaleur qui sera restituée pendant la période froide. Plus grand est le volume d'eau, moins elle croupit; des plantes aquatiques oxygénantes peuvent y croître.
La serre doit toujours être aérée; il faut un minimum de 2 portes en vis a vis dans une serre solaire plus éventuellement des châssis permettant d'ouvrir le toit mais 1'important, ce sont les portes pour pouvoir créer un courant d'air.
Une porte sera ouverte si la température dépasse 20°, la deuxième si on atteint 25.
Le principe de la serre solaire, même si elle n'est pas californienne est de ne pas utiliser d'énergie; pour capter la lumière, on suspendra 2 ou 3 couches de plastiques entre lesquelles l'air sera emprisonné.
Même sans eau, en plein hiver, la température peut monter jusque 30° ou 40° C à 1'interieur.
En été le soleil est très haut et chauffe moins les serres solaires tandis qu'en hiver il tape directement sur la paroi de la serre; lors de belles journées ensoleillées le soleil arrive tout droit sur la paroi de la serre pendant quelques heures; il n'est par rare que même en plein hiver on doive ouvrir la porte car il fait trop chaud à 1'intérieur. Les périodes sans soleil, tout reste fermé. Ces serres n'existent pas dans le commerce, il faut les fabriquer soi-même.
Les petites serres sont beaucoup moins intéressantes; lorsque le soleil tape dessus elles deviennent trop chaudes et en hiver il y gèle trop fort.
La régulation de température y est impossible, trop peu d'air y étant emprisonné. II vaut mieux faire les serres soi-même de façon très durable.
Suivant 1'usage auquel on les destine, on utilisera du polyester ou du plastique ondulé qui peut durer plusieurs dizaines d'années à condition de le nettoyer tous les ans au karcher; il faut alors très longtemps avant qu'il ne devienne très sombre.
Elles peuvent servir d'abri pour les plantes fragiles.
Le verre laisse passer 100% de lumière; le polyester neuf laisse passer entre 90% et 92% de lumière mais après 10 ans, il laisse encore passer environ 80% de lumière.
Moins de lumière n'est pas un désavantage; en été le verre fait loupe et brule les légumes.
Le polyester diffuse la lumière; aucun danger de brûlure à 1'intérieur.
L'un et 1'autre ont leurs avantages.
Le polyester permet de faire beaucoup de choses impossibles à faire soi-même avec le verre.
Plus le plastique est sensible, fragile et souple, plus 1'armature doit être forte.
L'armature coute le plus cher surtout s'il faut faire appel à un professionnel pour la monter.
En plaçant le polyester ondulé dans le sens contraire à celui utilisé habituellement il tient tout seul; il suffit alors de quelques arceaux pour le soutenir puis le fixer en haut et en bas pour que tout tienne parfaitement sans bouger.
La résistance du matériau est utilisée dans 1'autre sens; si on prévoit en outre une petite pente 1'eau ne stagnera pas.
Avec la couverture mise dans 1'autre sens 1'eau stagne car un affaissement se forme au milieu.
Aux extrémités la serre peut être fermée avec de vieux châssis de récupération en PVC, des doubles vitrages, des vieilles portes, un plastique etc.

La maison peut aussi être transformée; si elle comporte des remises, des vérandas, des cours, tout cela peut facilement se transformer en serre formidable.
On ne dispose jamais d'assez de chaleur; il faut s'arranger pour en emprisonner le maximum.
Toujours prévoir suffisamment de portes pour aérer convenablement suivant les conditions climatiques.
Par temps vraiment très chaud les portes en vis à vis permettront d'évacuer la chaleur; les courants d'air étant inexistants quand la température dépasse 30°.
Le plus difficile est l'implantation de la serre; on n'a pas toujours le choix.
Les pignons seront orientes est-ouest dans un endroit ou la terre est moins bonne; la bonne terre sera réservée pour les plantes du jardin.
La paroi sera toujours dirigée plein sud pour avoir un maximum de lumière.

Mettre une serre à l'ombre des arbres a des avantages: lorsqu'il fait froid en hiver et au début du printemps, les feuilles des arbres sont absentes et le soleil arrive sur la serre; en été l'ombre des arbres empêche une trop forte chaleur.
Pour une serre exposée plein sud, des arbres seront plantes au nord, nord-ouest ou nord est, même en double rangée pour éviter que le vent froid n'enlève la chaleur de la serre.

Les fraisiers

A partir de fin juillet, début août arrive le meilleur moment pour les plantations de fraisiers.
Si les fraisiers sont plantés maintenant, la récolte est quasi de 100% au printemps suivant.
Plus la plantation se fait tardivement, plus la production de fraises de l'année suivante sera moindre.
Plantés au mois de septembre, ils ne produiront que 50% d'une production ordinaire.
En jardinage biologique une bonne plantation de fraisiers dure au minimum 3 ans mais s'ils reçoivent du compost, du fumier, des déchets, ils pourront rester jusqu'à 5 ans.
Tant que les feuilles conservent une grandeur normale les fraisiers sont bons.
Des feuilles plus petites annoncent la dégénérescence.
Les fraisiers sont très gourmands; si on leur donne des engrais de synthèse ils les absorbent et s'en gorgent.
Les professionnels utilisent cette faculté pour cultiver des fraisiers pendant 1 an.
La récolte est ainsi maximum pendant 1 an ensuite ils doivent renouveler les plants.
Faire cela en jardinage ordinaire, surtout en jardinage biologique est une catastrophe, les plants commençant seulement à produire après un an.
Pour bien pousser, les fraisiers ont vraiment besoin d'une terre très fertile et très riche en humus.
Dans une bonne terre ils peuvent recevoir un complément de potasse pour le goût mais surtout pas d'azote.
La poudre d'os convient le mieux; elle contient beaucoup de potasse, beaucoup de phosphate, et moins d'azote. Les cendres de bois contiennent beaucoup de phosphate et beaucoup de potasse.
Le fraisier supporte bien les engrais et le compost très grossier.
Les fraisiers peuvent se reproduire par semis; dans ce cas on ne sait jamais ce qu'on aura.
Les graines des fraises sont tous les petits points se trouvant dessus.
Les fraises des bois se reproduisent très bien par semences mais les fraises cultivées sont très sélectionnées pour avoir des gros fruits; si on reprend des semences pour les semer, on peut avoir de tout; une chance sur 100 d'avoir des gros fruits mais beaucoup plus de chances d'avoir des petites fraises des bois.
II vaut mieux les reproduire par stolons pour avoir des fraisiers identiques au plant mère.

Après maintes recherches on a conclu qu'il n'existait pas de "meilleur stolon"; prendre les plus beaux, ceux qui sont les mieux implantés, les mieux enracinés.
Ce ne sera pas nécessairement le premier, cela peut être le deuxième ou le troisième; s'ils sont tous beaux on peut tous les planter.
Ces recherches ont aussi montré que laisser les stolons ne diminuait pas la vigueur du plant mère.
Dans un premier temps le plant mère donne son énergie au premier stolon mais une fois enraciné il se fait un échange; il rend au plant mère 1'energie reçue au départ.
A la plantation, ne pas enterrer le cœur du fraisier sinon il pourrit.
Seules les racines peuvent se trouver en terre.
Pour cultiver des fraisiers au même endroit pendant plusieurs années sans risquer de dégénérescence, couper le feuillage directement après la floraison sans toucher au cœur.
Les feuilles seront coupées juste après la récolte; une semaine plus tard, de nouvelles feuilles se formeront déjà et le fraisier fera des stolons.
Ainsi le risque de maladies est beaucoup moindre, la dégénérescence des fraisiers étant due à un virus se développant juste après la production des fruits.
Cette méthode sera pratiquée si les feuilles se décolorent après la production ou si elles deviennent plus petites.
Dans un bon sol riche la plante peut vivre sans inconvénient avec ce virus.
Pour n'avoir jamais de maladies les professionnels utilisent tous les ans des jeunes plants de fraisiers cultivés en laboratoires et reproduits in vitro.
Ne jamais faire une parcelle de fraisiers.
La production sera d'autant plus belle en ne plantant qu'une ou deux lignes; le fraisier a besoin de beaucoup d'air.
Séparer les lignes permettra de cultiver des variétés différentes pour avoir une production échelonnée et retrouver les différentes variétés sinon, après un an, plus moyen d'y voir claire et cela décourage le jardinier.
Toutes les plantes émettent par les racines des secrétions bonnes ou mauvaises pour les autres plantes. Le fraisier émet des secrétions bénéfiques pour tout ce qui pousse autour de lui.
C'est la raison pour laquelle tant de mauvaises herbes poussent au pied des fraisiers.
Toutes les graines germent au pied des fraisiers et ils demandent beaucoup de travail de désherbage; toutes les graines sauvages tombant au pied des fraisiers germent alors qu'ailleurs beaucoup moins lèvent.
Beaucoup de jardiniers se découragent et ne veulent plus mettre de fraisiers quand la parcelle se fait envahir par toutes les mauvaises herbes.
En plantant seulement une ligne ce n'est pas pareil; on peut facilement enlever ce qui pousse à côté et on ne sera pas envahi.
Dans ce cas, les stolons disposent aussi de plus de place.
On les coupera si on n'en a pas besoin sinon on les laissera pousser dans les autres légumes; ils ne se mélangeront pas avec les autres variétés de fraisiers.
C'est beaucoup plus simple et moins décourageant.
La fraise contient beaucoup de fer.
Les fraises du commerce bourrées de produits chimiques peuvent provoquer des allergies.
Mettre du fumier aux fraisiers ne mentionne pas de fientes pures.
II faut au moins 10 parties de paille ou de tourbe ou de copeaux de bois pour une partie d'excréments.
Ainsi tous les fumiers peuvent convenir, même celui de poule, beaucoup trop riche pur.
Le fumier se met au mois d'octobre, avant 1'hiver.
Mêler l'ail aux fraisiers évitera les maladies. II pourra se planter entre les fraisiers ou juste à côté.

La culture de fraisiers en tonneaux n'est pas intéressante à cause du problème d'eau. Cela demande beaucoup de travail pour peu de résultât. .
II faut maintenir la terre humide; cela nécessite des quantités d'eau incroyables dans un tonneau; il faut leur en donner tous les jours 2 à 3 seaux; les fraisiers asséchant la terre très rapidement.
Ces fraisiers devront être renouvelés tous les ans car ils seront épuisés.
Les fraisiers ont absolument besoin d'une dose de froid assez importante pour produire des fruits.
Les cultures de fraisiers en tunnel ou en serre froide ne donnent pas de bons résultats.
Les fraisiers cultives sous tunnel ont passé 1'hiver au froid avant d'être mis sous tunnel.
Cultivés dans une serre ils deviennent géants; les feuilles atteignent une taille incroyable mais ils ne produisent jamais de fruits.
C'est pareil pour les potirons et les courgettes.
Les maraîchers plantent les fraisiers dans des pots assez grands et les enterrent.
Ces pots seront déterrés fin janvier début février, puis mis à 1'intérieur; cela permet de récolter les fraises un mois plus tôt.
Les fraises cultivées de cette manière ne produisent qu'une fois.
Les fraisiers cultivés sur plastique noir donneront une production maximum pendant 1 an puis plus rien; les rayons solaires doivent absolument atteindre la terre pour qu'elle vive sinon on tue la vie du sol, insectes, bactéries etc.
Plutôt que du plastique noir, cultiver les fraises sur du papier journal ou du carton présente de nombreux avantages en jardinage biologique.
II suffit de mettre le papier ou le carton sur le sol et d'y découper des ronds pour planter les fraisiers.
Papier ou carton deviendront du compost et donneront le même effet de frein pour les mauvaises herbes mais au lieu de détruire la terre elle s'enrichira.
Le fraisier se plait dans une terre acide au PH entre 5,5 et 6. II pourra pousser dans une terre ou d'autres plantes ne poussent pas.
Seules les pommes de terre et les tomates aiment également une telle terre.
Des déchets acides, comme des résidus de sapins ou de haies de thuyas seront mis avec bonheur au pied des fraisiers, cela leur procurera 1'acidité qu'ils réclament.
Seuls des fraisiers pourront être cultivés au pied d'une haie de thuyas.

La tétragone

On 1'appelle également épinard de Nouvelle Zélande; elle ressemble à un épinard coureur.
Elle pousse bien dans les endroits chauds et humides.
Son goût est excellent, bien meilleur que celui de l'épinard.
II ne contient aucune toxicité alors que la teneur en nitrates de l'épinard est fort élevée.
Les feuilles et les jeunes pousses seront récoltées jusqu'aux gelées; elles repoussent sans arrêt.

Cette année *(2000)*, la tétragone est en retard; le froid lui cause des difficultés.
On peut la transplanter en serre froide maintenant; elle produira tout l'automne.
Dans son pays d'origine la tétragone est vivace; avec une température clémente elle peut encore produire tout l'hiver puis elle repartira au printemps.
On peut ainsi manger de la tétragone très tôt. Elle supporte très bien la mi ombre.
Elle sera repiquée avec une grosse motte de terre; jamais à racines nues.

Les campanules

On connaît les campanules fleurs mais la quasi totalité des campanules sont de très bons légumes.
On mange les feuilles de certaines campanules comme salades, les racines d'autres à la façon des carottes. On mange aussi bien les feuilles que les racines de certaines autres. En consultant le catalogue[12], on pourra les trouver.
Plante essentiellement bisannuelle, il faut la semer en juillet août pour en avoir l'année suivante.
Normalement, elle meurt après être montée en graines mais si les campanules se trouvent bien ou elles sont elles deviennent vivaces.
Les fleurs sont très belles; on peut aussi les manger; elles peuvent servir pour colorer les plats. Certaines ont des racines blanches comestibles ressemblant à une carotte sucrée.
La plus connue est la campanule raiponce; ancien légume avec une fleur bleu pâle ou blanche; sa racine est la meilleure.

[12] *Il s'agit du catalogue des graines vendues par l'association des Jardins des fraternités ouvrières. Plus de 6000 références de graines sont proposées à la vente sur place à des prix très bas pour que le potager bio soit accessible à tous.*

Campanule raiponce : (Campanula rapunculus)

Une des plantes les plus résistantes de nos régions.
On peut la mettre n'importe ou elle résiste à tout; aussi bien à la sécheresse qu'à 1'humidité; elle n'est jamais malade et se contente d'une terre pauvre même au pied des arbres.

Le cerfeuil

Le cerfeuil semé vers le 15 août, mettra entre 10 jours et 1 mois pour lever, tandis que semé au printemps il ne lève que 1'année suivante.
Pour en avoir toute 1'année suivante, il faut nécessairement le semer avant 1'hiver, à Partir du 15 août jusqu'au 15 septembre.
Le semer très clair en place ou à 1'intérieur en pots pour être repiqué.

Les angéliques

Légumes consommés surtout en Asie; on mange les feuilles, les cardes et les racines.
On peut 1'utiliser comme légume à part entière.
II existe beaucoup de variétés d'angéliques; elles viennent du Japon, de Corée etc.
Plante bisannuelle pouvant se cultiver comme annuelle.
La levée la plus facile se fait maintenant; les graines gardent rarement leur vitalité pendant 2 ans; elles ont une durée germinative d'un an.

Pour avoir un maximum de réussite, la semer avant 1'hiver, ensuite elle se ressème toute seule très facilement. Les graines tombées au sol germent tout de suite sans problème comme de la mauvaise herbe alors qu'il est très difficile de faire sortir les graines de dormance. Certaines variétés peuvent atteindre 2 mètres de haut. C'est une très jolie plante dont toutes les parties sont comestibles et très bonnes.

Les aralias

Plante très proche de 1'aubergine. On connaît mieux les ginsengs qui sont des aralias.
Le ginseng coréen pousse en Corée mais les autres aralias ont, à peu de choses près, les mêmes propriétés; elles donnent du tonus, elles régénèrent.
On en a découvert en Sibérie, en Californie; elles poussent comme des angéliques.
Ont peut les utiliser comme légume et profiter de leurs propriétés revitalisantes.
Il en existe des bisannuelles se comportant comme des vivaces. Elles se présentent comme un petit arbre. II suffit d'en avoir un et de le laisser se ressemer.

Aralia elata

Aralia cordata

C'est maintenant le meilleur moment pour les semer; la levée est souvent difficile comme pour 1'angelique.

Les chicorées sauvages à petite pomme

Elles peuvent se semer comme des laitues à couper à partir de maintenant et encore pendant 1 mois et demi. Elles ne gèlent absolument pas.
On les mange au printemps et éventuellement en hiver si on les sème dans une serre froide.
En les semant maintenant on est sûr d'en avoir au printemps comme les laitues à couper.
Elles font une pomme du genre pain de sucre mais pas aussi grande ni aussi serrée.
Cultivées en cours d'année leur goût est très amer; en les semant maintenant ou dans 1 mois lorsqu'elles ont passé l'hiver elles sont beaucoup plus douces, presque comme des laitues.
Plus tard, quand elles trainent et quelles vieillissent, elles deviennent amères. Ces plantes passent l'hiver sans problèmes.
Elles sont originaires des montagnes du Nord de l'Italie où le climat est pareil au nôtre.

SEPTEMBRE

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le pigeon ramier.

On 1'appelle aussi "palombe".

Sédentaire, à bien des endroits, il est normalement un oiseau migrateur. Depuis plusieurs années, il reste chez nous et s'affranchit au point de descendre dans les jardins isolés.
En hiver, quand la faim le tenaille, il peut se nourrir de bourgeons d'arbres et de choux dont il apprécie très fort la tête.

Le collier blanc autour de son cou le distingue du pigeon commun. En vol, on aperçoit les bandes blanches qu'il a sous les ailes[13].

Bande blanche sur l'aile.

Sa corpulence est forte; il est beaucoup plus râblé et plus lourd que le pigeon domestique. Ne pas le manger à n'importe quelle période de 1'année, sa viande est influencée par la nourriture qu'il prend à certaines époques; au moment du sureau il est immangeable.

Les pigeons ramiers viennent dans les poulaillers si les poules ont trop de nourriture; elles ne la mangent pas assez vite ou en laissent. En donnant moins de nourriture, elles chasseront les pigeons car elles auront faim.

---

[13] *Les bandes blanches sont en fait, sur les ailes.*

Le charançon des noisettes

II mesure environ 1 cm et il est couvert de poils.

Charançon ou Balanin des noisettes

Son nez long et mince se termine par des petites mandibules. Il est responsable des noisettes véreuses. II cause aussi des dégâts en rongeant les feuilles et en perforant la coque des noisettes avant qu'elles ne soient mûres. II faut ramasser toutes les noisettes qui traînent et les brûler sinon ils entrent dans le sol[14] et au printemps de nouveaux insectes apparaissent.

Le ver luisant ou luciole *Lampyris noctiluca*

Coléoptère de 1 à 2 cm de long qu'on rencontre les soirs d'été très chauds de juin à septembre.

Lampyre mâle

[14] *Ce sont les larves des balanins qui hivernent dans le sol à 10 ou 15cm entre les racines du noisetier. Elles formerons des chrysalides qui donnerons au printemps des adultes.*

Lampyre femelle

Très courant il y a 50 ans, les pulvérisations ont fortement réduit les populations.
La femelle se tient au sol et attire le mâle avec ses organes lumineux.
Ces insectes ne mangent pas durant leur vie assez courte.
Insecte à protéger; la larve est carnivore et se nourrit surtout d'œufs de limaces et d'escargots.
II se rencontre encore en Ardenne dans des endroits exempts d'engrais chimiques.

LA PASSIFLORE

Variété **coerulea**

Elle ne demande pas d'entretien; elle pousse comme une mauvaise herbe. On peut la mettre dans une serre froide. Elle envahit tout et produit beaucoup de fleurs pendant plusieurs mois. En hiver si on la retaille assez bas elle redémarrera 1'annee suivante. Dehors elle peut geler si 1'hiver est rude; il est prudent d'en faire des boutures pour toujours en avoir si elle a gelé.

TRAVAUX A FAIRE D'URGENCE

C'est le moment de semer et planter tous les légumes que 1'on mangera à la fin de l'automne, en hiver et au printemps. En culture biologique, le jardin doit regorger de légumes toute 1'année; certains en serre froide, d'autres en pleine terre. C'est maintenant qu'il faut préparer cela. II suffit parfois d'une légère protection pour avoir des légumes tout 1'hiver.

LES SEMIS DIFFÉRÉS

Quand la place manque dans le jardin, semer en caissettes, dans des couches, dans une serre ou dans des bacs. Ainsi les plantes lèvent en attendant que le jardin soit libéré des pommes de terre, potirons, courgettes, haricots etc. Si on attendait que la place soit libérée, il serait trop tard.
Semer sur une petite surface dans une véranda, une serre froide, une couche et même dans des bacs Le long des sentiers; tout pousse et lorsque la place est libérée on repique.
Le semis différé est important toute 1'annee mats surtout à certaines périodes.

LA TECHNIQUE DES MINI TUNNELS

De nombreux légumes: laitues, scaroles, choux, deviennent gélifs adultes; ils résistent à de petits gels mais disparaîtront s'il gèle plus fort. Une petite protection suffit parfois pour pouvoir les récolter par petit gel, même les haricots.

Les tunnels

La protection la plus simple. ! Dans le commerce ils coutent assez cher.

On peut en faire soi-même avec du grillage galvanisé ou plastifié; ils seront utilisés toute 1'année pendant plusieurs années. On choisira un grillage tenant debout tout seul.

Le couper à la bonne mesure et le plier suivant la largeur désirée; ainsi l'armature devient superflue. Un tulle, un voile de forçage ou un plastique sera étendu sur le grillage.
Ils protègent les fraises, les choux, contre les prédateurs comme les chats, les merles, les pigeons ramiers etc.
Lorsque la plante est bien développée la plupart des oiseaux n'attaquent plus; lorsqu'elle est encore faible ils peuvent faire beaucoup de dégâts.
Actuellement, on en protège les endives, les scaroles, les haricots verts etc.

Des que le temps se dégrade et que la température de la nuit descend en dessous de 8°, les courgettes et les potirons arrêtent de pousser et les feuilles changent de couleur.
C'est le signal pour commencer à protéger les légumes qui pourront alors continuer à se développer.

On peut avoir des endives, des scaroles, des laitues tout 1'hiver s'il fait très doux.
On peut aussi parfois prolonger les courgettes jusque Noel.

Les minis tunnels protègent aussi très efficacement contre les teignes (papillons de nuit), les mouches de 1'oignon, de la carotte, le ver du poireau, les chenilles pour les choux.
En mettant ce grillage les légumes seront protégés à peu près à 100%.

C'est surtout très utile pour arrêter des cycles.

Par exemple, pour la mouche de la carotte : la mouche pond à coté de la plante, les vers descendent dans le sol, mangent la carotte puis pondent; une nouvelle génération naît et cela recommence. II faut absolument arrêter ces cycles pour éviter de perdre tous les légumes.

En mettant le grillage avec le tulle les insectes ne savent plus venir pondre.

Apres avoir fait cela pendant 1 ou 2 ans on peut s'en passer pendant plusieurs années; le cycle a été rompu.

C'est une protection garantie à 100% sans insecticide.

La culture des fraisiers au début de 1'année peut être avancée en plaçant ces grillages avec un voile; au moment des fleurs on enlève le voile pour qu'elles puissent être fécondées.

Les fraises n'ont pas besoin de pollinisation mais elles seront plus grosses et meilleures si elles sont pollinisées. Les semences des fraises, sont les grains extérieurs. Apres la pollinisation ces graines font grossir la fraise et fabriquent la chair. Les fraises pollinisées sont aussi beaucoup plus gouteuses que les autres.

Surtout ne pas rentrer les fraisiers dans des endroits protégés ou en serre froide; ils deviendraient géants, pleins de feuilles mais sans fruits. Les fraisiers ont absolument besoin de leur dose de froid pour avoir de beaux fruits1'annee suivante.

Les professionnels, mettent les fraisiers en bacs ou en pots dehors ou dans des serres froides dont ils enlèvent la bâche en hiver pour la remettre en février quand les fraisiers ont eu leur dose de froid; ils rentrent les pots à ce moment.
Cette manière de cultiver les fraisiers est bonne pour un an; ensuite, il faut renouveler les plants.
En jardinage biologique les fraisiers peuvent durer entre 3 et 6 ans, s'ils reçoivent du fumier et du compost.

Mieux vaut ne pas utiliser de matériaux se dégradant trop vite. Les voiles de forçage ne durent qu'un ou 2 ans alors que le tulle ou le Diolen coûtent 2 à 3 fois plus cher mais peuvent durer une dizaine d'années; il suffit de les laver à 1'eau froide une fois par an car les bactéries attaquent le Diolen. II suffit de les poser sur les grillages et de les maintenir pour qu'ils ne s'envolent pas. Ces tunnels pourraient aussi se faire avec du plastique de réemploi.

Au début, on utilisait du plastique sans trous ensuite du plastique avec des trous puis on à pris des voiles de forçage et des tulles. Ils avaient 1'avantage de laisser passer la pluie et de ne pas provoquer d'inversion de température. L'inversion de température peut se passer en serre froide et sous tout plastique étanche quand 1'échange avec 1'eau ou 1'air ne se fait pas; il peut faire plus froid sous le plastique qu'à 1'exterieur. Cela ressemble au phénomène du frigo; la condensation produit du froid. Si on récupère des plastiques non troués il vaut mieux les trouer pour permettre un échange avec 1'air.

On peut aussi les poser sur un tunnel et laisser un coté ouvert; 1'autre coté sera fermé pour empêcher les courants d'air qui feraient geler.

Du coté nord, nord-est, nord-ouest, planter des haies ou des rangées d'arbres, pour atténuer le vent froid sur la serre, s'avère intéressant. II existe maintenant aussi des toiles vertes laissant passer 1'air mais freinant les vents. C'est très efficace; cela crée presque un microclimat.

Pour créer un microclimat dans un jardin tout ce qui laisse passer une partie du vent et qui le freine est plus efficaces qu'un mur ou des plaques de béton au nord ou au nord-est.
Le vent monte au-dessus du mur et retombe de 1'autre cote avec encore plus de violence.

Tout métal capte 1'electricite statique. Des piquets métalliques comme tuteurs pour les haricots ou les tomates captent 1'électricité statique et la transmettent au sol. C'est très faible mais cela active légèrement la vie du sol; elle sera multipliée par 2 ou par 3.

Cela signifie que les engrais du sol seront 2 à 3 fois plus assimilables par les plantes. Mettre du fer à béton comme tuteur pour les haricots leur permettra de s'accrocher sans glisser.
A 1'endroit ou du fer aura été mis dans le sol les légumes pousseront mieux grâce à cette légère stimulation des microorganismes du sol.

L'idéal est de récupérer du fil de cuivre dénudé et non vernis pour 1'enrouler autour des perches des haricots ou des tuteurs des tomates.
Le cuivre aide à lutter contre les maladies à champignons qui ne se développent pas en présence de cuivre ou de soufre. On peut aussi piquer un fil de cuivre dans les pieds des tomates pour que la sève puisse véhiculer un peu de cuivre dans la plante; mettre en même temps des piquets de cuivre dans le sol forme antenne et protège encore mieux des maladies.
Cela n'empêchera pas nécessairement le mildiou mais aidera la plante à se protéger.
Le cuivre oxydé et couvert de vert de gris sera plus actif. On peut aussi faire passer des fils électriques en basse tension dans des couches.

Les haricots se décolorent par mauvais temps. Ils ont leurs maladies à champignons typiques; ce ne sont pas les mêmes que celles des tomates. La décoloration est provoquée par des températures trop basses et trop peu de luminosité; ce sont les conditions idéales pour faire se développer ce genre de champignons.
Contre les virus de dégénérescence on ne sait qu'améliorer le sol. Cette année *(2000)* a été la moins lumineuse depuis 150 ans depuis que la météo existe.

Les arbres et les arbustes ont toujours eu leurs virus. On trouve actuellement sur le marché des arbres exempts de virus à l'origine mais ils coutent très cher et attrapent le virus plus tard.
Dans des conditions favorables, les plantes vivent très bien avec leurs virus; ils restent inactifs.
En jardinage biologique, 1'activation des virus sera considérée comme des signes de carences dans le sol. Quand la terre est bonne la plupart de ces ennuis disparaissent.

LE COMPOSTAGE DE SURFACE

Compostage le plus simple et le plus efficace. L'automne est 1'époque la plus favorable pour faire du compostage de surface. II peut être mélangé dans les premiers cm du sol mais ce n'est pas obligatoire. Tous les déchets sont mis directement sur le sol.
En automne et au printemps 1'activation des microorganismes étant la plus forte, il s'avère le plus efficace.
Par temps très chaud ou très froid, elle diminue fortement. Couvrir le sol le protège en même temps.
Le compost et le fumier seront disposés entre les légumes et dans tous les endroits possibles.
Cela permet aussi de ne plus devoir bêcher.
Le bêchage ne rend pas la terre souple; elle le sera momentanément mais ensuite le résultat peut être pire qu'avant surtout dans les terres lourdes et argileuses qui plus on les travaille plus elles deviendront lourdes et dures.
La seule manière de rendre une telle terre souple: la travailler le moins possible et apporter de la nourriture aux vers de terre, aux cloportes, aux microorganismes, aux perce-oreilles.
Tous les déchets organiques seront utilisés; ceux de la cuisine comme les autres.

Tout ce qui fut vivant un jour servira comme compostage de surface; plus grand sera 1'apport de matière meilleurs seront les résultats.
Le mélange comportera le maximum d'éléments.

Utiliser également les mauvaises herbes du jardin; on les laissera pousser pour les recycler directement sur place; des engrais verts seront également semés.

Le trèfle et la luzerne ne conviennent pas bien pour les jardins; ils demandent du matériel pour les détruire ensuite; ils seront réservés pour des grandes surfaces.
La luzerne doit rester en place pendant 2 ans minimum pour être efficace.

L'épinard

En jardinage biologique utilisons des matières plus faciles. Certains légumes cultivés servent en même temps d'engrais verts; tous les surplus feront de 1'engrais vert; 1'epinard convient le mieux. Deux variétés d'épinards ne coutent vraiment pas cher : les épinards à graine piquante d'Amsterdam et d'Angleterre. Ils résistent à tous les froids. Si la place manque pour les épinards on peut les semer en caissettes puis les repiquer. La moutarde ne se repique pas.
Avant de semer les engrais verts en place, donner un coup de râteau ou de binette pour rendre le terrain propre; les graines seront jetées ensuite à la volée et à peine recouvertes.

Les épinards recyclent 1'excès d'azote; ils empêchent 1'azote du sol de se déverser dans les rivières souterraines et de polluer. Ils produisent une masse végétale énorme; chaque épinard produit des racines de 2 à 3 mètres de long en profondeur et autant en surface.
A la sortie de 1'hiver si les épinards ont de la place ils peuvent devenir très grands.
Apres 1'hiver la racine assez dure au départ se ramollit complètement et se dilue totalement dans le sol; cela fournit un engrais vert formidable et laboure et aère le sol en même temps.

Lorsqu'on acquiert une terre on ne connaît pas toujours la manière dont elle a été cultivée précédemment ; elle peut contenir des herbicides ou des insecticides.
Epinards et carottes cultivés dans cette terre seront impropres à la consommation; ils pompent les insecticides, les pesticides et toutes les saloperies que peut contenir le sol.
Par contre, c'est une manière formidable de recycler ces produits:

"Avec de l'ordure on fait de l'or!"

En jardinage biologique, mettre de 1'engrais vert revient à donner de la nourriture aux microorganismes; le rendement est de 1'ordre de 1 pour 100.
Avec de 1'engrais chimique il est de 1 pour 1; en biologique le rendement est fortement multiplié.
Si on met dans un pot 1 litre de terreau pesant 0,5 kg, qu'on y sème 5 haricots on peut compter le nombre de haricots et de masse végétale récoltés. On peut arriver parfois jusqu'à 10 kg pour 1/2 kg de terreau!
Cela veut dire qu'une fois le système amorcé les plantes fabriquent elles-mêmes leur engrais et élaborent leur masse végétale par photosynthèse en puisant les éléments dans l'air.
En jardinage biologique on amorce 1e système en nourrissant les bactéries qui fabriquent 1'azote.

En donnant un peu on reçoit beaucoup.

Tous les organismes du sol meurent; les vers de terre, les cloportes vivent 1 an puis meurent. Sans aucun insecticide ni pesticide, 1 hectare de terre agricole ou de prairie contient au minimum 10.000 kg de vers de terre.

Un jardin biologique, contient 2 à 3 fois cette même masse à condition d'avoir amorcé le système en les nourrissant.

Certains pensent qu'en jardinage biologique aucun fertilisant n'est utilisé; c'est faux; tous ces organismes meurent et restent dans le sol de même que les racines des engrais verts et des plantes; cela donne une masse énorme de fertilisant.

Le blé produit 6 à 7 mètres de racines par épi; la laitue en produit aussi 2 à 3 mètres.
On ne les voit pas, elles restent dans le sol après la récolte.

Les gens non initiés pensent que la terre perd de sa fertilité; en jardinage biologique le contraire se passe; la terre devient de plus en plus riche et les légumes deviennent de plus en plus beaux. En enlevant tout du sol sans rien lui laisser la terre s'appauvrirait

Plus on sèmera de variétés différentes plus la terre deviendra riche, souple et de plus en plus facile à travailler.
Cette fertilité du sol ne se verra pas la première année, il faut attendre au moins 4 à 5 ans pour vraiment avoir des résultats. Les récoltes seront moins bonnes les premières années.

La moutarde

Crucifère de la famille des choux. Les choux remis à la même place peuvent développer la hernie du chou; la racine, fragilisée, pourrit et se fait attaquer par les nématodes.
On pensait qu'il était nocif de mettre des engrais verts de la même famille que les choux; cela risquait d'entretenir ces problèmes. On sait maintenant que la moutarde cultivée comme engrais vert en dehors de la période des choux combat la hernie et rend aussi la terre souple. De ce fait elle devient très utile.

Engrais simple très facile à utiliser et de plus très bon marche; elle se sème à la volée.

Elle se mettra à n'importe quel moment de 1'année; maintenant et encore pendant 1 mois est une excellente période,.

Inutile de s'en occuper; quand la température tombe à -5° elle se couche sur le sol et meurt toute seule.

La mésophvlle

Appelée aussi feuille de navet, elle ressemble à une énorme moutarde; légume à part entière, on en mange les feuilles. Elle ne gèle que par très fortes gelées.
Au printemps, les retirer ou les faucher pour semer autre chose. A la sortie de 1'hiver, la mésophylle restée se met à faire des navets; les racines deviennent d'énormes boules très bonnes à manger.

Les navets

On peut encore semer les navets ordinaires; ils ne deviendront pas très gros; ils atteindront la taille d'une mandarine. Ne devenant pas gros ils ne gèleront pas; on les prélèvera dans la deuxième partie de 1'hiver ou au printemps. Ils peuvent aussi servir d'engrais vert.
Pour avoir de gros navets il aurait fallu les semer il y a 1 mois, 1 mois et demi.

Le rutabaga

Il ne gèle absolument pas; en France, on 1'appelle navet rave. C'est celui utilise dans le couscous. Pareil au navet, son goût est un peu plus prononcé.

La moutarde épinard

Légume moitié chou et moitié laitue; elle ne gèle pas facilement et peut encore se semer maintenant; elle peut servir en même temps de légume et d'engrais vert.
Elle sera mise en serre froide ou laissée dehors.
A la fin de 1'hiver et au printemps elle donnera des plantes énormes comme des laitues à couper très douces.
Elle se mange comme l'épinard ou comme une salade.
Crue elle sera mélangée dans les salades, son gout étant assez piquant.
II en existe de plusieurs couleurs: des vertes, de rouges.

Le coucou blanc, le trèfle nain

Plante intéressante à cultiver surtout comme engrais vert permanent pour faire des pelouses dont il ne faut pas s'occuper.
Sa fleur d'une hauteur maximum de 15 cm forme une petite boule blanche toujours remplie d'abeilles et de bourdons.
Généralement il envahit les pelouses; vivace, il ne gèle jamais.
II produit de 1'engrais comme tous les trèfles et enrichit tout ce qui se trouve près de lui.
Aussi très intéressant pour des sentiers ou 1'on ne veut pas tondre trop souvent.
Dans les vergers à la place de 1'herbe, il couvrira bien le sol, nourrira les arbres et ne demandera quasiment pas d'entretien.
Il ne se mange pas.

Les chicorées sauvages

Dans les chicorées sauvages à petite pomme 5 ou 6 variétés se sèment maintenant soit en serre froide soit carrément dehors, très clair en place; elles ne craignent aucun gel.
On les mange au printemps ou à la sortie de 1'hiver; à ce moment elles sont très bonnes et très douces.

Tous ces légumes se mangent à la fin de 1'hiver et au printemps; le reste de 1'année ils sont pratiquement immangeables tellement ils deviennent acides ou amers.
A la sortie de l'hiver après avoir eu froid ils deviennent beaucoup plus doux; beaucoup de plantes non comestibles avant l'hiver deviennent très douces: la moutarde épinard très piquante ou 1'oseille très acide en été; les chicorées sauvages italiennes immangeables deviennent quasiment douces après avoir reçu leur dose de froid en hiver.

LES SEMIS URGENTS

Les poireaux

Des semis de poireaux ratés peuvent encore être recommencés maintenant dans 3 Variétés :

1. Les poireaux baguettes; ils deviennent longs mais pas très gros et seront récoltés au printemps.
2. Le poireau géant chinois Varna
3. Le poireau géant de Bulgarie

Ces poireaux peuvent encore se semer maintenant en pépinière ou très clair en place pour être repiqués de préférence avant l'hiver ou à la sortie de 1'hiver
S'ils sont trop fins avant l'hiver on attendra la fin de l'hiver pour les repiquer.
Ils atteignent 1 mètre à 1,2 mètre de haut et restent assez minces; ils sont très doux.
Originaires de Chine, on les cultive par ici comme un poireaux hâtifs mais leur culture principale se fait maintenant avant l'hiver.
Ils se mangent comme légume crus mélangés avec des salades ou les faire sauter rapidement au wok pour les manger mi cuits.
Ils peuvent aussi s'utiliser pour préparer des soupes très douces comme avec des potirons.

Les cebettes ou oignons poireaux

Vrais oignons poussant à la façon des poireaux, ils ont bien le goût d'oignon; ils sont utilisés de diverses façons.
Originaires de Chine mais surtout cultivés au Japon, ils sont vivaces comme la ciboule,
Ils se multiplient par graines mais aussi par le pied comme nos échalotes.
Laissé en place, le pied grandira; on peut alors soit les prélever, soit couper la verdure; cela repousse sans arrêt.
Légume intéressant à notre disposition à des périodes ou il d'autres légumes font défaut.
II pousse très bien en serre froide même entre les tomates et autres cultures.
On ne lui connait aucun ennemi.
Très costaud et très rustique il ne craint aucune maladie, aucun prédateur ni le froid.
II peut être cultive en permanence.

On peut couper la verdure pour qu'elle repousse mais si elle reste il formera des bulbes comme les échalotes; lorsqu'ils sont assez gros on peut les récolter; si on en remet un en terre cela repart.
II fait des fleurs blanches comme la ciboulette chinoise ou 1'ail des ours.

Les oignons

Culture très intéressante pour avoir des oignons toute 1'annee.
Pour avoir de beaux oignons de garde à partir de graines le temps doit être beau; parfois on n'y arrive pas.
La culture des oignons hâtifs semés maintenant réussît toujours.
Le semis se fait entre le 15 aout et le 15 septembre.
En les repiquant dehors ou en serre on aura des oignons toute 1'année.
En France à la sortie de 1'hiver on vend en bottes des oignons avec un tout petit bulbe et des tiges; ce sont ces mêmes oignons à prélever au fur et à mesure de nos besoins; ceux, restés en place grossissent; en juillet - aout on récoltera de gros oignons comme ceux cultives à partir de petits bulbes.
Malheureusement ils ne se conservent pas plus de 2 ou 3 mois.
Ils sont toutefois intéressants; grâce à eux on dispose toujours d'oignons frais à la fin de l'hiver et au printemps.
Choisir pour cette culture les oignons hâtifs; ils peuvent tous servir mais les hâtifs sont les plus intéressants.
II en existe des jaunes, des rouges, de blancs.
Ils peuvent se semer en bacs pour être repiques si la place manque dans le jardin.

Les échalotes

Une variété d'échalote peut se reproduire par graines: 1'echalote de Jersey.
La culture d'avant 1'hiver donne de meilleurs résultats que la culture de printemps.
Mieux vaut toujours les repiquer avant l'hiver comme les oignons; si elles sont trop peu développées on les repiquera au printemps.

La ciboule et la ciboulette

C'est le moment de la semer.
Pour partager les touffes il vaut mieux attendre la sortie de l'hiver ou le début du printemps.

La ciboulette chinoise est à recommander.

Les laitues

Quasiment toutes les laitues peuvent encore se semer maintenant: d'hiver, toutes saisons, à couper.
Elles se développent très bien en serre froide; une partie peut aussi se repiquer dehors sous tunnel.
Les laitues semées maintenant en serre froide seront récoltées pendant l'hiver s'il ne fait pas trop froid sinon à la fin de 1'hiver et au printemps selon les variétés.

La roquette

Moitie laitue moitie chou elle ne gèle absolument pas.
Laitue piquante qui ressemble au cresson piquant, on 1'utilise dans les mescluns avec des laitues et des chicorées. Elle se sème toute 1'annee mais elle demande un endroit très humide pour éviter de monter en graines; à cette époque-ci elle ne monte plus.
Elle a une très bonne résistance au froid; elle peut se semer en serre mais aussi dehors.

Les chicorées

Les pain de sucre et sauvages italiennes peuvent encore se semer maintenant

La claytone

Pourpier de Cuba ou pourpier d'hiver, elle ne gèle absolument pas. Elle peut se semer maintenant. Mise en serre froide ou en couche, on en mangera tout 1'hiver.
Très jolie plante aux feuilles grasses, une jolie petite fleur blanche pousse au milieu de la feuille. Elle se ressème toute seule.
Elle peut s'utiliser dans les soupes ou les salades.

Les choux

Culture un peu particulière. Trop tard pour les brocolis qui se sèment fin mai - début juin.

Les choux-fleurs hâtifs

Dernier délai pour le chou-fleur de Malines ou le chou-fleur d'Erfurt. Ce sont les variétés que cultivent les maraîchers.
Ils peuvent être repiqués dehors mais ne passent pas 1'hiver sans une légère protection; leur mettre un tunnel avec un tulle ou un plastique.
Les maraîchers les repiquent en serre froide pour avoir des choux-fleurs au mois d'avril mai.
Ils peuvent peser 1kg à 1,5kg.

Les autres choux

Des choux toujours malades, avec la hernie, qui donnent des résultats médiocres indiquent une terre trop peu fertile; pour avoir de beaux choux la terre doit être très riche, très fertile avec un PH légèrement basique; une terre lourde convient très bien. Sans cela il faut pratiquer la culture d'avant 1'hiver.
Choisir des variétés de choux rouges, blanc ou verts hâtifs.

Les semer entre le 15 aout et le 15 septembre puis les repiquer dehors sans protection.
Les choux seront assez grands avec beaucoup de feuilles mais la pomme restera petite ou moyenne.
On aura les premiers à partir de fin mat, les autres en juin juillet.
Culture intéressante pour nourrir des lapins ou d'autres animaux.
Cette culture hors saison sera exempte de maladie et ne craint aucun prédateur.
Ces choux ne conservent pas 1'hiver; ils se récolteront jusqu'au mois d'aout et seront mangés fin mai Juin et juillet.
Les blancs permettent de faire de très bonnes salades à la sortie de 1'hiver et au début du printemps.

Le chou cœur de bœuf et le chou chicon sont vraiment très bons à manger crus.
Les choux à conserver 1'hiver seront cultivés au printemps.

Les carottes

Pour avoir des jeunes carottes à manger au printemps les semis peuvent se faire maintenant soit dehors sous tunnel soit en serre froide; choisir des variétés courtes ou demi longues.
Les carottes ne gèlent pas; leurs plus grands ennemis sont les parasites du sol.
Un des légumes les plus attaqués mais sous abri ou en couches on a de très bons résultats; on récoltera les jeunes carottes au printemps.
Leurs ennemis principaux sont les campagnols et la mouche de la carotte.
L'hiver, tout le terrain doit être rempli aussi bien dehors qu'à 1'interieur; avoir quelques serres et quelques tunnels permettront d'avoir des légumes toute 1'année.

La mâche

Elle peut se semer tout au long de 1'annee; celle semée maintenant ne sera consommée qu'à la fin de 1'hiver. Montée en graines, elle se ressèmera toute seule.

OCTOBRE

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

Le carabe doré

Insecte carnivore mesurant 2 à 3 cm de long. II a pratiquement disparu mais réapparait tout doucement. Ses élytres d'un vert brillant présentent des cotes longitudinales. A 1'inverse des autres insectes de sa famille il est diurne. Très utile à 1'agriculture et à la sylviculture par sa consommation annuelle de plusieurs centaines de chenilles, larves et insectes nuisibles, même de limaces. II crache un acide pour endormir ses victimes puis injecte des sucs gastriques dans sa nourriture pour la préparer et pour éloigner les importuns. Les carabes hibernent dans le sol; au printemps, quinze jours après 1'accouplement, la femelle pond de 20 à 60 œufs.

Le carabe violet

Insectes très jolis et assez grands à protéger. Devenus vraiment rares à cause de l'agriculture intensive et des produits de pulvérisation, ils reviennent tout doucement grâce à la culture biologique.

La grive musicienne

Bel oiseau chanteur un peu plus petit que le merle, familier du jardin et de la pelouse.
Elle aime les fruits mais n'est pas aussi nocive que le merle.

Sa nourriture principale sont les insectes et les escargots dont elle brise la coquille sur une pierre. Dans 1'arrière saison elle mange des baies mais n'abîme pas tellement.
Assez commune dans nos régions, elle se tient de préférence au sol le plus souvent en position dressée. Sédentaire et migrateur partiel, certaines restent ici toute 1'année et d'autres migrent.
II existe aussi d'autres grives moins connues.
Elles sont à protéger; elles donnent plus de satisfactions que de désagréments; elles sont jolies à voir et chantent très bien.

Les Taupes sont des amies du jardinier
Elles sont carnivores, insectivores, elles ne mangent pas les plantes, ni leurs racines, leurs galeries sont à 30 cm de profondeur, elles font de gros monts de terre, les petits monts nombreux sont ceux des campagnols.
Il n'y a qu'une taupe mâle au km carré, le seul moment où les taupes sont nombreuses est lors de la reproduction, les femelles viennent rencontrer un mâle. Les taupes mangent certains rongeurs.
Les rats taupiers = le grand Campagnol terrestre font plus de galeries et mangent les racines des végétaux.
La terre des gros monts de taupinières est une très bonne terre pour les semis, la terre est débarrassée des insectes et des vers de terre.
Une méthode pour se débarrasser des rats et campagnols est d'enterrer un seau à fleur de terre, mettre un couvercle surélevé à 2 ou 3 cm pour ne pas que des animaux comme les hérissons tombent dedans, ***il faut vérifier très souvent le piège*** *car des crapauds et autres animaux peuvent tomber, on les trouve souvent le matin. On peut mettre des graines au fond du seau qui attirent les rongeurs. Certains relâchent les animaux pris dans un seau sans eau mais lisse à 3 km des cultures et habitations. Certains mettent de l'eau à mi-hauteur…les animaux se noient…*[15]

Le surmulot

---

[15]*La permaculture écarte définitivement toute idée d'éradication d'une espèce de la faune ou de la flore, rejetant l'idée même de nuisible. Comment, alors, retrouver l'équilibre lorsqu'une espèce est envahissante ? La question se pose notamment pour les campagnols et autres rongeurs qui fréquentent nos potagers, d'autant plus que le sol est vivant et riche de toutes sortes de proies savoureuses : vers de terres et autres invertébrés bien nourris.*
Une des solutions consiste à favoriser la fréquentation du jardin par les régulateurs naturels de ces encombrants (car trop nombreux) occupants. Pour ces rongeurs on peut compter sur des alliés domestiques ou sauvages : chats, chiens ratiers, rapaces diurnes et nocturnes, couleuvres, fouines, belettes, martres, blaireaux, renards, hérons... Pour accueillir des rapaces diurnes, il faut, le couvert étant déjà présent, leur offrir le gîte.
Voici un excellent site qui donne pour les rapaces diurnes et nocturnes (mais pas seulement) les plans de nichoirs à construire chez soi :
http://nichoirs.net/page5-14.html

Aussi appelé rat d'égout; c'est là qu'on le trouve.
Son poids se situe entre 400 gr et 700 gr.
II vit en colonies parfois très nombreuses dans les égouts, les canalisations, les caves et les remises.

On le retrouve aussi dans nos jardins après avoir fauche les champs.
Dans la campagne et les jardins, il se construit des terriers de préférence au voisinage de 1'eau; il nage très bien.
II se nourrit de déchets ménagers, de graines de toutes sortes, de racines et de tubercules.
II fait beaucoup de dégâts dans les topinambours et les pommes de terre natives.
II faut absolument le détruire; il vit non seulement aux dépens de 1'homme mais est aussi agent de propagation de plusieurs maladies.
Des campagnes de dératisation ont donne de très bons résultats pendant quelques années mais il devient progressivement résistant aux poisons anticoagulants utilisés.
Adulte à quelques mois il a 5 à 6 portées par année.
On lui reconnaît malgré tout une utilité: ses passages incessants débouchent les canalisations souterraines.
Le meilleur remède pour s'en débarrasser : posséder un petit chien ratier.
Des dalles de ciment ne les arrêtent pas, ils savent les soulever.
Pour reboucher un trou il faut piler du verre dans le ciment pour éviter qu'ils ne le mangent.
Un des animaux les plus intelligents, ils reconnaissent les couleurs et les sons.
Quand ils trouvent du maïs de 3 mètres de haut, 1 ou 2 montent jusqu'en haut et par leur poids font plier 1'épi de maïs jusqu'au sol; les autres restent en bas et le mangent.
Pour récolter les noix, un spécimen se met sur le dos, les autres lui apportent les noix qu'il stocke sur son ventre; ensuite ils le tirent par la queue pour les transporter.

Les légumes racines :
Résistent jusqu'à -5 degrés, si la température descend en dessous de – 5°, couper le feuillage qui risque de geler, de pourrir et de transmettre la pourriture au reste de la plante. On peut mettre un paillage, un tunnel, etc.
Si l'on veut les rentrer, attendre les premières gelées quand le feuillage tombe, la plante racine se met au repos, la sève descend. Conserver dans un contenant et une couche de sable, de tourbe…hors sol.
Ne pas les retirer de terre avant les premiers gels !

Les Topinambours :
Peuvent être laissés en terre et tirés au fur et à mesure. On peut couper la canne et la donner aux lapins ou aux poules ou au compost[16].

Le chou rave superschmeltz

II se mange cru ou cuit; tellement savoureux cru, on croirait manger un fruit.
II peut devenir très gros; certaines années, il peut atteindre 10 kg.
Pour le consommer, le couper en tranche et le manger comme un fruit; juteux et sucré, il ne devient jamais fibreux.

Les choux raves violets ou blancs deviennent fibreux lorsqu'ils dépassent la taille d'une orange; il faut les manger très jeunes.
Le superschmeltz, variété allemande, peut atteindre 10 kg et reste toujours tendre sans fibres; il ne gèle pas avant -15° ou -20°.
II peut se cultiver toute 1'année et rester sur le terrain. Il présente aussi un intérêt pour les animaux; c'est une excellente nourriture d'hiver pour moutons, chèvres ou lapins, aussi bien les feuilles que la boule.
La racine pousse dans le sol, la boule en dehors du sol et les feuilles sur le légume.
Le semer en caissettes et le repiquer ou en place très clair depuis le mois de février jusqu'au 15 aout. Semés le 15 aout ils auront en hiver la taille d'une orange.
Pour avoir de très grosses boules, le meilleur moment pour le semer est le mois de mars - avril.

Les courgettes

[16] *Les cannes, liées en petits fagots et posés au sol en bordure d'allée, font d'excellents hôtels à insectes.*

Courgettes et courges sont la même famille; les noms sont différents selon les catégories.
Les courgettes sont des courges non coureuses; elles poussent en buissons.
On les mange à trois stades différents :
1. Récoltées petites quand elles ont 10 à 15 cm, elles peuvent alors se manger crues.
2. Un peu plus grosses elles feront d'excellentes bases de soupes auxquelles elles donnent un très bon gout.
3. Plus grandes elles seront farcies; coupées en deux, les graines du milieu enlevées; on peut les farcir de riz ou autres farces végétales ou encore avec de la viande; elles seront cuites au four dans une feuille d'aluminium.
Pour conserver les courgettes jusqu'a Noel, les laisser se développer le plus possible; les rentrer et les conserver aux alentours de 20° comme toutes les courges.
Toutes les courges se conservent au chaud; surtout pas en dessous de 10° sinon elles moisissent et pourrissent.
Les potirons et certaines variétés de potimarrons peuvent se conserver jusqu'a 3 ans.
Dans ce cas la peau se transforme et devient une écorce dure comme la peau des calebasses; tout reste impeccable.
Les potimarrons bonifient en vieillissant.
Ils continuent à murir et deviennent plus riches en vitamines qu'après la récolte.
Les graines de courges et de courgettes se récoltent très facilement.
Les courges et les choux sont les légumes qui s'hybrident le plus facilement.
Pour les amateurs cela n'a pas beaucoup d'importance; on peut même de cette manière avoir des améliorations.
Pour prélever les graines des courges, il suffit laisser murir les fruits complètement.
Ne pas les enlever du jardin avant que la plante n'aie flétri d'elle-même; pour cela, attendre le premier gel; il suffit ensuite de récolter les graines dans la courge, de les mettre sécher lentement à 1'ombre sur un papier et les maintenir entre 5° et 10° sinon les graines éclatent.
Les graines de toutes les courges peuvent se manger; elles sont le meilleur médicament naturel contre 1'ostéoporose; idéales pour les personnes manquant de calcium et de magnésium, elles sont un reminéralisant complètement assimilable.
Les graines de certaines variétés de courges sont dépourvues de peau; on peut les manger directement.

Les tomates

Les graines de tomates sont très faciles à obtenir.
La pollinisation croisée est impossible; plusieurs variétés de tomates peuvent se cultiver ensemble, elles ne se croiseront pas entre elles; pour avoir des hybrides, il faut les produire artificiellement.
Après avoir légèrement fermenté pendant 1 ou 2 jours les graines de tomates présentent le maximum de fertilité.
Les professionnels ramassent les tomates bien mures puis les laissent fermenter dans leur jus; lorsqu'une moisissure blanche arrive au-dessus du pot ils récoltent les graines et les laissent sécher.
Si on a une grande production de tomates, celles dont on veut prélever les graines peuvent être laissées jusqu'au pourrissement; la fermentation se sera faite d'elle-même.
L'idéal est d'utiliser celles trop mures qui sont tombées.
Après fermentation des graines, les rincer à 1'eau dans un chinois puis les étendre sur un papier.
Les plants de tomates toujours dans les serres maintenant seront enlevés et suspendus en entier à 1'interieur, la tète en bas; on pourra ainsi en consommer jusqu'a Noel.

Quand le pied est retourné la sève continue à alimenter les fruits pendant plusieurs semaines.
On procédait de la même façon avec les raisins; dans certaines régions des variétés de raisins n'arrivent pas à maturité; quand la température chute on arrache les plants pour les pendre la tète en bas ainsi les grappes continuent à évoluer.
Certaines tomates, en général les meilleures, ne se gardent pas quand elles sont mûres.
Par contre d'autres variétés à chair ferme comme les Roma, moins gouteuses mais plus adaptées à ce genre de culture sont des tomates de longue garde.
Qu'elles soient mûres ou non, quand on retire les tomates elles se pigmentent.
Par murissement la solanine se transforme en sucre.
Vertes, le processus de transformation en sucre n'a pas encore commencé; elles prendront leur pigmentation, mais la solanine reste toujours présente.
La solanine est surtout dangereuse pour les petits enfants; elle diminue 1'oxygene du sang.
Les adultes peuvent présenter un malaise mais pour les enfants ce manque d'oxygène peut être grave; des accidents très sérieux ont eu lieu.
A partir du moment ou une tomate a entamé le processus de murissement, il continue; on peut alors les récolter, elles continueront à murir et prendront leur pigmentation en même temps.
C'est une erreur d'enlever les feuilles des plants de tomates; ce sont elles qui alimentent les fruits.
Lorsque le fruit prend sa pigmentation, s'il n'est plus alimenté par manque de photosynthèse cela revient au même qu'enlever tous les fruits avant qu'ils n'aient commencé à murir.
Plus on a de photosynthèse plus grandes sont les chances de voir les tomates encore murir maintenant; le processus continue au-dessus de 12° et peut se poursuivre tant que la température de la nuit reste supérieure à 10°.
Les tomates murissent mieux dans l'obscurité qu'a la lumière.
Quand le murissement a commence elles peuvent être mises en cave ou dans une remise.

Les haricots

Aucun problème pour faire les semences de haricots.
On est absolument certain que la pollinisation croisée n'est pas possible pour les petits pois ils ont une défense spéciale qui empêche les autres de les polliniser; on peut donc toujours reproduire petits pois.
Normalement pour les haricots, pas de pollinisation croisée non plus sauf par accident; ils n'ont pas le même système de défense que les petits pois; dans la pratique la pollinisation croisée s'avère extrêmement rare.
Les semences de haricots peuvent donc être produites facilement.
On peut pour cela les laisser dehors; les perches peuvent même y rester tout 1'hiver.
Au printemps ils éclatent, les haricots tombent sur le sol et germent.
On laissera donc aller les haricots, aussi bien nains qu'à rames, le plus loin possible.
Ne pas les enlever avant qu'ils soient bien secs et sans feuilles; on peut alors les rentrer et les mettre au sec. Si on les rentre humides il faut les laisser sécher.
Les entreposer dans leur gousse dans un endroit sec et froid; le plus froid possible, même au gel; ainsi les parasites ne se développent pas. Entreposés au chaud, les parasites se développent et envahissent tout. Placer les graines au congélateur les sort de leur dormance.
Les graines de n'importe quelle plante entrent en dormance après la récolte; certaines sont très difficiles à faire sortir de leur dormance pour les mettre à germer.
On pense parfois que les graines ne sont plus bonnes alors qu'elles ne sortent simplement pas de dormance.
Pour cela elles ont besoin soit d'une période de chaleur assez importante soit de froid.
Certaines plantes comme les laitues germent difficilement quand 1'hiver a été trop doux.

Les mettre 24h ou 48h au congélateur remplace le froid qui leur à manque; on peut alors les faire germer.
On peut prendre 1'habitude de mettre toutes les graines 24h ou 48h au maximum au congélateur avant de les semer mais pour cela il faut être bien organisé; on est ensuite obligé de les mettre à germer immédiatement pour éviter qu'elles ne perdent leurs facultés germinatives.
On obtient de très bons résultats avec la tétragone, les laitues, les panais ou le persil.
Parfois les laitues semées au printemps germent en automne; surtout la variété Appia.
Avec les légumineuses, haricots, fèves et petits pois on n'a en général pas de problèmes; elles aiment être au sec et au froid; dans 1'humidite elles pourrissent assez vite.
Les haricots violets mange tout aussi bien les nains qu'à rames sont des variétés parmi les plus anciennes. A 1'origine tous les haricots étaient grimpants.
Parfois par manque de température, de photosynthèse ou de clarté, des haricots nains se comportent comme des haricots à rames, ils redeviennent tous grimpants comme à leur origine.

Les légumineuses
Les légumineuses fixent dans le sol l'azote de l'air grâce à des bactéries qui vivent sur leurs racines et transforment l'azote de l'air, en azote assimilable pour la plante, puis d'autres bactéries viennent se nourrir de ces bactéries donc l'azote n'est plus disponible pour la plante, donc ne pas replanter les légumineuses au même endroit ou enrichir la terre.

SEMIS ET PLANTATIONS

Un jardinier biologique ne baisse jamais les bras; à n'importe quel moment de 1'année il doit savoir quoi semer.

L'ail

C'est maintenant le meilleur moment de 1'année pour le planter.
En France, 1'INRA (institut national de recherches agronomiques), le plus grand institut au monde de recherches agronomiques, était jusqu'à récemment le plus grand ennemi de 1'agriculture et du jardinage biologique.
Depuis plusieurs mois[17] un nouveau directeur a été nommé; le mois passé a été publié un communiqué repris dans "Nature et Progrès" et dans "Les Quatre Saisons".
Ce nouveau directeur posait la question: *"Comment est-il possible que nous, 1'INRA, chercheurs, avons pu être aussi staliniens, avoir eu une telle pensée unique, ne pas avoir vu ce qui se passait ? L'avenir est dans le jardinage biologique; toutes les recherches dans ce domaine c'est l'avenir !,*
En Belgique, ce mea culpa a été fait depuis plusieurs années.
Cette déclaration de 1'INRA est une véritable bombe; beaucoup de choses vont changer; au niveau scientifique c'est vraiment une déclaration des plus importantes. L'lNRA en France produit des arbres fruitiers sans virus au départ.
Depuis plusieurs années ils ont aussi établi un classement de toutes les variétés d'ail et ont cultive de l'ail sans virus; 1'ail était devenu très sensible et très malade; on ne savait plus le cultiver sans lui donner de fortes doses de protection chimique.

---

[17] *Rappel : nous sommes en 2000.*

Deux variétés d'ail d'hiver ont été classées, le rouge et le violet.
Cet ail doit obligatoirement être plante avant 1'hiver; à partir du mois de janvier s'il n'est pas en terre il se vide complètement.
Dans nos régions c'est maintenant le meilleur moment pour le planter; il peut toutefois être mis jusqu'a Noël.
Ils ont également sélectionné 2 variétés d'ail de printemps.
II vaut mieux mettre l'ail avant 1'hiver; il ne craint absolument pas le froid mais a peur de 1'humidité; les 2 variétés d'ail de printemps peuvent toutefois encore être plantées en février mars; on aura ainsi quand même de 1'ail de taille moyenne, de 1'ail hâtif poussant plus vite.
L'ail d'hiver peut devenir moyen à très gros selon la terre, la situation ou le climat.
L'ail craint 1'excès d'humidité; en terre très lourde et humide il sera planté sur billons.
Cela drainera 1'eau et permettra de cultiver tout ce qui craint 1'humidite.
On peut aussi faire des billons individuels pour y mettre 1'ail.
L'ail de printemps se conservera jusqu'au mois d'aout alors que 1'ail mis avant 1'hiver se conserve jusqu'en février mars.
En mettant les deux variétés il sera possible d'avoir de 1'ail tout au long de 1'année.
La variété d'avant 1'hiver commence a pousser en février mars et s'épuise.
L'ail doit toujours rester au froid, même dans le gel, pour bien se conserver; ainsi les maladies ne vont pas se développer.
L'ail peut se cultiver en permanence; on n'est pas obligé de le récolter; on peut en couper la verdure comme aux ciboules ou ciboulettes.
Indispensable pour les pêchers, il est le meilleur protecteur de tous les arbres fruitiers et autres plantes contre les maladies à champignons.
La cloque du pêcher sera évitée en plantant de 1'ail à son pied mais cela nécessite du temps; il faut laisser 1'ail en permanence car les substances que produisent ses racines ne viennent en contact des racines du pêcher qu'après plusieurs années.

Ail et Fraises : *Très bonne association*
Mettre 60 cm entre oignons, ails, échalotes pour pouvoir désherber.
Si terrain humide et lourd type argileux, faire des buttes, billons (petites buttes), les « baux d'hiver » 1m20 de largeur, profondeur taille d'un fer de bêche.
Sur terre marécageuse il faut faire des billons pour que les plantes ne stagnent pas dans l'eau.
Sur terres sablonneuses on peut mettre à plat, ou faire des petites buttes de 10 cm.
Chaque tête d'ail contient environ 10 « caïeux », si l'on veut en prendre pour les planter, ceux du pourtour donnent les plus, ceux du milieu donnent aussi de l'ail.
Certaines personnes utilisent les caïeux du pourtour pour planter et ceux de l'intérieur pour cuisiner.
Très important pour les planter, laisser une partie qui dépasse, on doit voir la pointe.
L'ail fait d'abord les racines, les racines font remonter la plante, il faut laisser ressortir surtout ne pas repousser dans la terre. Idem pour les oignons et les échalotes.
Poudrer régulièrement de poudre d'algues marines, calcaire, magnésium. On peut se servir des algues pour la conservation de bulbes.
On peut manger les oignons montés, la soupe aux oignons montés très bonne.
Oignons, ail, échalote ne gèlent pas on peut les laisser pleine terre.

<u>Les échalotes</u>

Pour manger de 1'echalote en vert très tôt 1'année prochaine on peut en semer un peu en couche, en serre froide ou même dehors; elle ne gèle absolument pas.
On aura déjà de la verdure à manger à partir du mois de mars 1'année prochaine.
En couche ou en serre froide on en récoltera déjà à partir de janvier jusqu'au mois de juillet; enlevée en juillet août elle se conservera quelques mois mais il faudra remettre des échalotes de conservation en mars, avril ou mat 1'année prochaine.
L'échalote peut aussi se cultiver en vivace comme 1'ail; la verdure se consommera en permanence; elle disparaît mais repousse quand c'est le moment.
Pour cette raison, toujours penser à marquer 1'endroit ou se trouvent 1'ail et les échalotes laissés en permanence.
Poireaux et ail vivace repoussent maintenant dans le jardin et continuent à pousser pendant tout 1'hiver jusqu'au printemps.
Mieux vaut les cultiver ainsi que d'avoir des petites têtes d'ail; la verdure a le même goût et se prélève quasiment toute 1'année.

Semer l'échalote de Jersey ou 'Echalion'
C'est un oignon qui ressemble à une échalote, semer pour l'année d'après.

Semer les Carottes et les Oignons hâtifs en serre froide
Il ne faut pas une terre trop riche !!! pour l'ail, l'oignon, l'échalote, pas de compost, pas de fumier, pas d'engrais !!!
Les carottes, les navets n'aiment pas une terre trop riche ou éventuellement une terre riche qui a maturé 1 an.
Association carottes, ail, oignons, échalotes. On peut les mettre à la même place d'une année sur l'autre sauf si l'on voit qu'il y a un problème.
Idem pour la pomme de terre on peut replanter au même endroit les pommes de terre pendant des dizaines d'années. (Le voisin de Gilbert Cardon mettait le contenu des toilettes sèches sur la terre chaque année)

Semer la Carotte demi-longue d'Amsterdam.

Les fèves

Commencer à les mettre maintenant pour continuer encore le mois prochain.
Les fèves ne gèlent que si la température descend sous -15°.
Pour en avoir très tôt, planter maintenant toutes les variétés pour les manger en vert a partir de mars avril 1'année prochaine.

Les petits pois

Les petits pois à grains ronds verts ou jaunes résistent au gel jusque -10°; une légère protection permettra de ne jamais avoir de problèmes.
Le "Petit Provençal" convient le mieux à cette culture.
Le semer maintenant en pleine terre ou en serre froide pour garantir le succès; ils seront récoltes en mars avril de 1'année prochaine.
Comme toutes les légumineuses, il enrichit le sol.

Les épinards

Les épinards ne supportent pas la chaleur; ils ne germent pas au-dessus de 15° tout comme les laitues.
Quand la température dépasse 20° les laitues ne germent plus; certaines variétés très difficilement,
Parfois on met lever les épinards dans la serre pour les repiquer ensuite; selon les années les levées sont très mauvaises.
En les mettant dehors tout lève sans problème.
Avec des températures encore très élevées en automne, les épinards ou le cerfeuil mis à ce moment-la auront des difficultés pour lever. Les épinards peuvent donc encore se semer maintenant.

Les laitues

Peuvent encore se semer maintenant.

La mâche

Peut encore se semer maintenant.

La roquette

Bon moment pour la semer; elle ne gèle pas et peut aussi se semer dehors.

La tétragone

Ce n'est plus le moment de semer actuellement; en serre froide elle ne gèle pas quand 1'hiver est clément;
En la protégeant on peut la faire durer très longtemps; en serre froide on peut en avoir tout 1'hiver.

LES ENGRAIS VERTS A SEMER MA1NTENANT

La moutarde

Elle peut encore se semer tout le mois d'octobre; elle germe à +2°, +3°, et pousse très rapidement.

La phacélie

On peut éventuellement encore la semer maintenant; cela dépend du temps; s'il fait encore bon elle poussera car elle pousse très vite sinon elle lèvera au printemps.
Pour ne pas être embêté avec de la phacélie poussant au printemps, ne pas la semer maintenant.
Engrais vert à recommander, et aussi une très jolie plante; lorsqu'on en a, elle pousse toute seule et se ressème.

Les épinards

Aussi un très bon engrais vert dont on peut manger toutes les variétés.

Les épinards semés maintenant seront récoltés au printemps jusqu'à ce que la température atteigne 20°; ils monteront alors en graines.

La moutarde

On sème en général la moutarde jaune comme engrais vert mais toutes les autres conviennent aussi; la jaune pousse très vite et est très résistante.
Les autres, la blanche, la noire, seront réservées à des usages plus particuliers.
Les chinois ont développé des moutardes épinards énormes à manger comme des laitues.

LES ARBRES FRUITIERS

II en existe plusieurs catégories:
Buissons et basses tiges qui sont les mêmes.
Demi tiges
Hautes tiges.
Quasiment tous les arbres fruitiers se présentent sous ces trois formes là.

Buissons ou basses tiges

Les arbres ont un petit tronc entre 10 cm et maximum 40 cm; la couronne commence à cette hauteur.
On en fera tout ce qu'on veut: des espaliers, des sillons, des pyramides, des buissons, des haies fruitières.
Ils sont greffés sur des porte-greffes faibles.
Plus les arbres sont faibles, plus ils portent de fruits.
On a donc cherché à greffer des arbres sur des porte-greffes faibles; de cette manière ils restent naturellement petits et faibles et portent beaucoup de fruits.
En les laissant pousser librement sans les tailler certains, suivant la variété, restent naturellement à 2 mètres ou 2,5 mètres tandis que d'autres beaucoup plus vigoureux vont pousser jusqu'a 4 ou 5 mètres.
Même un buisson ou basses tiges poussant librement arrivera jusqu'a 4 mètres.
Pour limiter la hauteur à 2 mètres ou 2,5 mètres, leur faire des tailles d'été simplement par pincement.
Plantés au nord pour couper les vents on les laissera pousser plus librement; ils monteront naturellement à 3,5 mètres ou 4 mètres et seront très productifs.
Les arbres basses tiges se soignent et se taillent facilement.

Les demi tiges

Arbres greffes sur des porte-greffes issus de semis naturels; on sème des pépins de pommes ou de poires pour avoir ce qu'on appelle des porte-greffes francs; ils sont destines a devenir très grands et très costauds.
La variété désirée sera ensuite greffée entre 1,5 mètre et 1,8 mètre du sol; la couronne commence donc à cette hauteur et ces arbres deviennent grands.

Les hautes tiges

La greffe se fait à une hauteur de 2,2 mètres à 2,4 mètres du sol.

Le demi tige n'est pas intermédiaire entre le buisson et le haute tige; seule la hauteur du tronc diffère.
Tous deux sont destinés à devenir grands et hauts et à ne pas subir de taille; ils atteignent 10 à 12 mètres de haut.
Ils sont intéressants quand on a des animaux; il faut de la hauteur pour que ceux-ci puissent passer dessous.
Les demi tiges et les hautes tiges prennent beaucoup de place; la loi[18] oblige de les planter à un minimum de 2,5 mètres de la clôture du voisin mats même ainsi on risque encore des ennuis.
Pour les basses tiges la loi prévoit une distance de 50 cm de la clôture du voisin si 1'arbre ne dépasse pas 2 mètres de haut sinon la distance sera plus grande.
La place n'est jamais perdue; au pied des arbres fruitiers on mettra de 1'ail, des oignons, des échalotes.
En jardinage biologique une "place perdue" n'existe pas.
Contrairement à ce qu'on pense, les basses tiges donnent le plus de fruits et les plus gros; ils sont aussi les moins malades.
Seules quelques variétés très rustiques poussent bien en demi tiges et en hautes tiges.
Beaucoup plus sensibles aux maladies, ces variétés étaient uniquement destinées à faire du cidre ou des conserves.
La plupart des variétés de pommes et de poires ne sauraient pas se cultiver en hautes tiges ou en demi tiges; elles ne sont pas assez costaudes.
Si on manque de place un basse tige peut être mis sur le balcon; en le pinçant tout 1'ete on 1'empèche de pousser; on peut ainsi facilement maintenir un poirier à 1,5 mètre et un pommier à 2 mètres.
Le récipient doit avoir une contenance minimum de 10 litres; 20 litres étant encore préférable.
L'azote et les engrais azotes sont le plus grand ennemi des arbres fruitiers.
Ils provoquent toutes les maladies; ils rendent la sève liquide permettant ainsi a toutes les maladies à virus et à champignons de se développer; on est alors oblige de traiter.
Ne pas mettre d'engrais ni à la plantation ni après.
Les légumes cultivés près des arbres recevront le même type d'engrais: du compost ou du fumier en surface.
Ne jamais donner d'engrais supplémentaire aux arbres fruitiers; pas d'engrais au départ, surtout pas de fumier;.
Les racines des arbres fruitiers ne supportent absolument pas le fumier ou le compost mis dans le fond du trou comme on le préconise souvent.
La seule chose qu'ils supportent sont des hormones de croissance; une poignée de céréales dans le fond du trou secrètent des hormones de croissance quand elles germent.
Les petits arbres ne seront pas enfoncés profondément; ils seront plantes à la même profondeur qu'en pépinière; les racines des basses tiges restant en surface.
Dans le sud de la France on creuse les trous à 1'avance; s'il pleut l'eau y est recueillie.
Voila la bonne manière de procéder dans les pays où 1'eau est rare.
Chez nous 1'eau est trop abondante; si les trous sont faits à 1'avance elle sera en surplus et les plantes vont mourir par asphyxie, la terre étant trop humide.
La zone de plantation peut être préparée en marquant les endroits ou doivent venir les arbres mais le trou se fera au moment de la plantation.
Pour les basses tiges le trou sera le plus simple possible suivant les racines de 1'arbre.

---

[18] *Nous sommes en Belgique*

Les branches fortement disproportionnées des arbres seront réduites mais les racines seront surtout raccourcies au sécateur pour former une belle motte.
Les grosses racines ne servent pas a nourrir 1'arbre; toutes les petites radicelles qui pousseront sur ces racines y pourvoiront.
Couper en partie les grosses racines est donc intéressant pour permettre aux radicelles de pousser en plus grand nombre.
Poser 1'arbre dans le trou, le maintenir pour remplir le trou de terre ordinaire; bien tasser la terre au pied de 1'arbre puis remettre de la terre pour arriver au même niveau que le sol; verser ensuite au minimum 1 seau d'eau par arbre.
La plantation terminée, 1'arbre doit être dans la boue; on termine ensuite avec de la terre "sèche", sans remettre d'eau.
On peut alors déposer de la paille, du fumier, du compost ou des déchets de légumes pour maintenir légèrement 1'humidité au pied de 1'arbre.
Avant de planter 1'arbre, les racines peuvent aussi être pralinées.
Le vrai pralinage se compose de bouse de vache qui contient des hormones de croissance mélangée à de 1'argile; ajouter des algues marines est 1'ideal.
On en fait une grosse boue dans laquelle on trempera les racines avant de planter 1'arbre.
Ne disposant que d'un de ces deux éléments on pourra 1'utiliser seul.
Si 1'on ne dispose que d'algues on en fera une boue pour y tremper les racines.
Un très vieux fumier pourra être épandu au pied des arbres ou mélangé avec la terre retirée du trou.

Arrêter de tailler les fruitiers
Si l'on taille en octobre des maladies comme les champignons peuvent survenir à cause d'une mauvaise cicatrisation, il vaut mieux attendre le mois de mai, juin selon la météo, il faut qu'il fasse doux. Idem pour toutes les autres plantes, ne pas couper quand c'est humide car cela détruit par ailleurs l'habitat de nombreux insectes. Idem pour les rosiers qui peuvent geler. Idem pour la vigne qui craint la tailler lorsqu'il fait froid et humide.
Les greffes des fruitiers se font en janvier/février

Un grand principe: ne jamais rien acheter.

Terreaux, composts, terres végétales pour améliorer la terre se vendent dans le commerce; en examinant en laboratoire ce que contiennent ces produits la plupart du temps on constate qu'ils sont moins riches que la terre de jardin.
Ils peuvent servir dans certains cas mais pour rendre une terre légère rien n'est mieux que nourrir les microorganismes du sol.
Dans un jardin exposé au vent il faudra mettre un tuteur aux arbres.
Les pommier seront places à 1,5 mètre de distance; les poiriers pourront 1'être à 1,2 mètre.
Pour avoir beaucoup de variétés de pommiers ou de poiriers quand on manque de place, éventuellement les conduire en quenouille ou en pyramide mais ce n'est pas recommandé; même les conduire en espalier n'est pas recommandé; tous les arbres possèdent leur forme propre selon 1'espece et la variété.
Pour ne pas rencontrer de problèmes de maladies, respecter autant que possible leur manière de pousser.
La forme buisson est la plus naturelle avec laquelle ils auront le plus de production et le moins de maladies. Le fumier se compose d'un mélange d'excréments et de paille; ce ne sont pas les excréments seuls.

Le fumier ou la litière naturelle des animaux contient entre 0,5% a 1,5% d'azote; ce n'est pas de 1'engrais azoté; le danger d'épandre trop d'azote n'existe pas.
Les arbres ont besoin d'azote; mais en petites doses sinon des maladies se développeront; les doses d'azote du fumier ne provoquent pas de maladies.
La poudre de corne, engrais azoté, sera à éviter même pour les légumes.
En donnant trop d'engrais aux arbres, ce qui les ferait pousser, on obtient le contraire de la fertilité; plus un arbre pousse faiblement plus il portera de fruits.
Plus il pousse en bois et en feuilles moins il aura de fruits; à la limite il n'aura aucune production.

Les arbres fruitiers
Avoir un arbre fruitier est très rentable, les petits arbres fruitiers aussi, le prix dans le commerce des fruits et petits fruits est souvent très élevé.
Un vrai jardin équilibré a des arbres, c'est aussi un équilibre pour le mental, l'esprit.
Faire un jardin qui soit beau, dans lequel on se sent bien, y mettre ce que l'on aime.
Faire un dessin du jardin, placer les grands arbres au Nord/Nord-Est/Nord-Ouest. L'emplacement d'un arbre ou arbuste se fait en fonction de sa hauteur.
Pour les petits jardins on peut choisir des arbres Basse-tige, ex : Châtaignier Basse- tige et un Noyer Basse-tige peut faire 3 à 4 mètres, les tailler tous les étés.
Les arbres créent un micro climat dans le jardin, une différence de température entre 3 et 5° avec l'extérieur. Les arbres empêchent le vent de toucher le sol et donc l'érosion, l'assèchement, l'arrachement
Il existe plusieurs types d'érosion :
***Le Soleil** qui peut tuer jusqu'à 10 cm de profondeur*
***Le vent** qui refroidit le sol et pompe l'humidité, les arbres de différentes hauteur freinent le vent, surtout ne pas mettre de murs car ils offrent une résistance et amplifient le vent 2 à 3 fois plus violent, mettre des grillages ou autre qui laissent passer l'air.*
***L'eau**, les arbres pompent l'eau, empêchent le lessivage de la terre fertile.*
Les fruitiers aiment bien être regroupés avec des variétés différentes. Ils se fécondent les uns les autres, quand ils s'autofécondent la forme et le goût sont différents. Il faut deux à trois variétés minimum.
Le Prunier 'Reine Victoria' est un très bon pollinisateur.
Rayon de 50 mètres pour la pollinisation, tous les animaux pollinisent, pas seulement les abeilles, tous ceux qui créent des zones de contact, qui passent sur le pollen (araignées, fourmis, pucerons…)
Planter de la Consoude sous les arbres à mi- ombre, très bon légume, très riche en engrais végétal, a le goût et l'odeur du poisson (la Sole) (feuilles de Consoude dans la pâte à beignets et frits dans la poêle).
Consulter le site de l'Association Agroforesterie France
http://www.agroforesterie.fr/index.php
On peut cultiver par bandes de cultures et tous les 50 à 60 cm planter des arbres, entre les arbres du blé par exemple, la production de blé augmente entre 10 et 20%. Les feuilles font un engrais pour le sol et les plantes.
Planter Noyers et Châtaigniers.
Mettre des animaux avec les arbres, par exemple faire pâturer les vaches avec des arbres fruitiers, elles mangent l'herbe, les fruits, les feuilles (Saules, Frênes, pommiers…). C'est une économie en nourriture, le lait est meilleur.
Mettre les groseilliers, les cassissiers…ensemble avec 2 à 3 variétés différentes sinon ils produisent moins, idem pour les noisetiers, le mâle d'un noisetier doit féconder la femelle d'un autre noisetier.

Les baies de Goji, très grande liane comme les kiwis, poussent sous nos latitudes.
Si l'on a des chèvres il faut protéger les fruitiers en mettant un cerclage autours des arbres.
Une chèvre adulte produit 6 à 7 litres de lait par jour, très rentable. Animal très intelligent.
Une vache produit entre 30 et 40 litres de lait par jour. Si l'on compare la taille et la production de lait des deux animaux la chèvre produit plus.
Garder les branches maîtresses des fruitiers. Tailler en juillet/août, ne pas toucher les branches horizontales, choisir des Basses tiges, pas plus de 2m/2m50.
Poudrer aux algues marines, BRF, cendres de bois en prévention.
Certains fruitiers précoces ou lorsque la saison est précoce perdent leurs feuilles plus tôt.
Pommiers à fleurs 'Malus' ou 'sauvages' sont de très bons pollinisateurs.
Lorsque l'on plante l'arbre, le mettre au même niveau que dans la pépinière (couleur sombre était sous la terre), le point de greffe dehors, creuser la même circonférence que les racines, bien arroser, mettre du paillis. Arroser l'année 1 et l'année qui suit si pas assez d'eau de pluie.
Butter et enterrer la greffe si l'arbre a du mal à démarrer, arbres trop faibles.
Plus un arbre est faible plus il produit, faible ne veut pas dire malade. Ne pas enrichir le sol en azote pour les fruitiers car les rend plus fragiles.

Le compostage de surface
Etaler le compost sur la terre au printemps et à l'automne, ces deux saisons sont les plus importantes pour la vie du sol, l'activité du sol est encore plus importante à l'automne qu'au printemps ! Le sol a besoin d'être alimenté en surface. Nourrir la vie du sol, protège la terre, les oiseaux vont venir tout l'hiver manger les œufs d'insectes, les graines…
Autrefois on mettait sur le sol les boues de rivières on peut encore le faire si l'on est sûr que ces boues ne sont pas polluées.
L'engrais vert est bon les légumes racines.
Ne pas mettre de compost pour les épinards (prennent le goût du compost ou du fumier, ils deviennent trop azotés et sont toxiques, ils pompent tout ce qui est dans le sol dont les polluants, très bons dépollueurs attendre plusieurs années pour les consommer le temps qu'ils aient dépollué le site), les autres décontaminant des sols : les orties, les carottes…recycleurs de pesticides.
Ne pas mettre ni compost, ni fumier, ni engrais pour ail, oignon, échalote.
En revanche le compost très bon pour les choux (compost ou fumier mûr car le choux prend le goût du fumier frais), les pommes de terre, tout ce qui a beaucoup de verdure.
Du broyat de bois (pour les asperges) et des cendres peuvent être utilisés
Du marc de café ou de thé pour protéger les semis, leur odeur forte éloigne les insectes et limaces

NOVEMBRE

Amis et ennemis du jardin

La Chauve-souris.

Animal curieux, difficile à voir de très près.
Mammifère nocturne volant.
Insectivore redoutable équivalant à l'hirondelle pendant la journée, elle se nourrit en abondance de papillons de nuit.
Elle chasse ses proies en émettant des ultrasons renvoyés par les obstacles tout comme un radar.
Sédentaire, on ne la rencontre pas en hiver car aux premiers froids elle entre en léthargie et se suspend, la tête en bas, dans des grottes, des clochers ou des greniers; ses fonctions s'arrêtent presque complètement.
Elle réapparaît quand la nourriture redevient abondante.

Les criquets

La grande sauterelle verte *(Tettigonia viridissima)*

Insecte sauteur pouvant mesurer de 3 à 4 cm.
Munie d'antennes parfois plus grandes que la longueur de son corps, elle se rencontre surtout dans les prairies, les buissons et les arbres.
Avant l'ère des pesticides on la trouvait aussi dans les champs de céréales.
Carnivore, elle se nourrit principalement d'insectes; qu'elle saisit avec ses pattes épineuses; en cas de disette elle mange un peu de végétaux pour survivre.
Elle grimpe volontiers aux arbres.
Le mâle chante fort et longuement de juillet à novembre.
Malgré ses grandes ailes elle ne vole que de courtes distances.

Le dectique vérrucivore (*Decticus verrucivorus*)

Espèce voisine de la première mais d'un vert beaucoup plus foncé; il se nourrit également d'insectes et de végétaux.

Il se tient souvent au sol, rarement sur les arbres ou arbustes.
Il pond et enfonce ses œufs dans le sol avec l'ovipositeur qu'il possède à la base de l'abdomen.

Le criquet commun

Il mesure 1 à 2 cm et se trouve surtout dans les prairies sèches.
Les pêcheurs s'en servaient en guise d'appâts pour la pêche à la truite.

Ne pas le confondre avec les insectes ravageurs qui ruinent les cultures dans certaines régions du monde et sont aussi des criquets volant par nuages entiers à des centaines de kilomètres.

La plantation des arbres fruitiers.

Les planter exactement à la même profondeur qu'ils étaient en pépinière.
La greffe sera toujours hors sol et les racines pas plus de 5 cm sous terre.
Planter le plus près possible de la surface, la couche supérieure du sol étant la plus riche.
Actuellement des porte-greffes faibles sont utilisés pour diminuer la vigueur des arbres; ils n'ont plus de pivot.
Plus un arbre est faible plus il portera de fruits.
Les racines de ces arbres poussent à fleur du sol; on les voit parfois dans les premiers cm.

Elles fabriquent beaucoup de petites racines et de petites radicelles pour puiser leur nourriture en surface dans la terre la plus riche.
Pour cela il vaut mieux mettre un tuteur les premières années de plantation.
Lorsque le vent fait bouger les arbres il casse les petites radicelles et empêche l'arbre de bien s'implanter[19].
Sans tuteur on peut perdre plusieurs années de production.
Il se mettra le plus près possible du tronc; l'arbre y sera fixé à l'aide d'une matière assez souple et élastique pour ne pas l'étrangler.
Si l'attache est plus dure il faut surveiller pour que l'arbre ne se fasse pas étrangler.
Ne jamais utiliser du fil de fer fin qui se retrouvera dans le tronc; l'arbre cassera à cet endroit.
Attention, cela peut même se produire avec l'étiquette; si elle est attachée avec un fin fil de fer, ne pas la laisser.
La meilleure méthode: marquer l'emplacement des arbres dans un cahier et graver la variété de l'arbre sur des étiquettes en plastique; elles pourront être accrochées à l'arbre par un fil de cuivre très lâche
A partir de maintenant et durant tout l'hiver jusqu'au mois de mars on peut déplanter des arbres pour les déplacer.
Le plus tôt sera le mieux; les arbres pourront ainsi fabriquer rapidement des racines et des radicelles et porteront peut-être la saison prochaine.
En déplaçant les arbres au mois de mars ils ne porteront pas de fruits avant 1 ou 2 ans; en les plantant avant l'hiver on gagne 1 an.
Des arbres très costauds peuvent ne pas porter pendant plusieurs années; il faut alors les déplanter. Essayer de les arracher pour casser les racines; ils peuvent alors être replantés à la même place ou juste à côté. Cela se fera pour des arbres jusque 4 ou 5 ans.
Les professionnels déplantent les arbres tous les 3 ans; ils ont ainsi une production formidable mais les arbres s'épuisent vite; ils ne les gardent pas plus de 15 ans.
Aux arbres devenus trop gros pour faire cela on coupera la moitié des racines avec la bêche.
Si on voit une grosse racine apparente on coupera celle-là et on laissera toutes les petites.
L'effet est le même que si on déplante l'arbre.
Aux très gros arbres on peut fendre l'écorce et en enlever 1 cm sur le tiers ou la moitié de la circonférence du tronc; cela empêche la sève de monter. Ce système est plus dangereux; certains arbres ne le supportent pas et meurent suite à ce traitement.
Les arbres comme toutes les plantes émettent par les racines des sécrétions toxiques pour défendre leur territoire. Ces toxines peuvent être une très bonne nourriture pour certaines plantes mais peuvent en tuer d'autres.
Lorsqu'on remplace des arbres il faut veiller à ne pas en mettre de la même espèce à la même place; ces sécrétions sont toxiques pour les arbres eux-mêmes.
Ces toxines restent dans le sol; un arbre de la même famille planté à cette place ne pourra supporter les toxines présentes dans le sol.
A la place d'arbres à pépins on mettra des arbres à noyaux.
Un arbre planté sur un croisement d'ondes hertziennes va périr.
Un arbre donne des fruits en fonction inverse de sa vigueur; donc ne pas donner d'engrais sauf si la terre est vraiment très pauvre.
Ne jamais enfouir de matières organiques; surtout pas de fumier dans le fond du trou; cela le ferait crever; les petites radicelles seraient directement attaquées par les champignons.
Normalement les terres sont assez riches pour que les arbres poussent.
Cultiver ensemble arbres, légumes et fleurs permet d'avoir un équilibre; les légumes absorbent

---

[19] *En réalité, les mouvements de l'arbre cassent les liaisons naissantes avec les mycorhizes du sol.*

l'engrais; les arbres fruitiers en auront moins et seront de ce fait très fertiles.
Si l'arbre produit beaucoup de fleurs mais pas de fruits, le terrain manque de phosphate. Les cendres de bois contenant du phosphate et de la potasse sont l'engrais idéal dans ce cas.
Si les fruits n'ont pas bon goût, s'ils sont déformés ou qu'ils n'arrivent pas à maturité, le terrain manque de potasse.
Le meilleur remède est aussi des cendres de bois.
Si on ne dispose pas de cendres de bois il faut trouver des engrais organiques contenant beaucoup de potasse et de phosphate.
Toujours éviter les engrais contenant de l'azote; avec trop d'azote les arbres fruitiers deviennent beaucoup plus facilement malades; l'azote rend les arbres très vigoureux et la sève liquide ce qui provoque la plupart des maladies et les attaques de pucerons ou de champignons.
Les arbres plus faibles sont beaucoup plus sains'.
Il faut aussi laisser les premiers fruits et ne pas tailler avant mai ou juin; à ce moment on voit les fruits.
Avant on nous disait que l'arbre devait d'abord se former avant de laisser les fruits mais alors il devient très costaud et ne produit plus de fruits.
En laissant les fruits même la première année l'arbre devra fournir de l'énergie pour eux et en aura moins pour le bois et les feuilles; il va pouvoir trouver son équilibre entre bois, feuilles et fruits.
Le bourgeon apical (ou terminal) de tous les arbres est un bourgeon tire sève; il pompe la sève.
Pincer ou couper le bourgeon terminal d'une branche équivaut à désamorcer une pompe; au lieu d'arriver vite la sève monte tout doucement et alimente les branches inférieures. Pincer le bourgeon apical arrête la croissance de l'arbre et permet celle des branches inférieures.
Recommencer plusieurs fois, le bourgeon apical se reformant en un ou deux mois reprend sa fonction de tire sève.
Arrêter la croissance verticale d'un arbre l'affaiblit et le pousse à faire des fruits.
L'idéal: pincer le bout des branches tout l'été; principe simple qui permet de garder les arbres à la hauteur voulue.
En principe tous les arbres à fleurs comme les lilas, les forsythias, sont à tailler juste après la floraison; l'arbre fait alors beaucoup de bois et de petites brindilles qui porteront des fleurs l'année suivante.
Un lilas non taillé poussera de plus en plus haut et les fleurs ne viendront plus que sur le nouveau bois.
C'est pareil pour la vigne, elle ne porte des fruits que sur le bois de l'année; un bois qui a porté du fruit rien portera jamais plus.
Tous les ans après la taille les vignes sont réduites à un moignon; tout ce qui a porté sera coupé; les fruits viendront sur les nouvelles branches.
On peut toutefois laisser les branches pour les conduire comme on veut; elles ne porteront plus jamais de fruits mais les bourgeons formeront de nouvelles branches qui elles en porteront.
La vigne a toujours besoin de beaucoup de nourriture.

Les pêchers portent des fruits sur le bois de l'année précédente.

Le kiwi est une liane comme la vigne; moins on le taille plus il porte de fruits.
Si la branche mesure 10 mètres de long, son extrémité portera le plus de fruits.
2 kiwis peuvent produire entre 3000 à 4000 fruits à ne jamais cueillir avant fin novembre, début décembre après les premières gelées; à ce moment, les rentrer pour les laisser mûrir

doucement.
Il faudra patienter 4 à 5 ans pour avoir les premiers fruits mais ensuite ils produiront au moins pendant 100 ans.
Cette liane se plait partout; elle résiste jusque -27°.
Originaire de la Chine du nord, c'est le seul arbre à ne pas craindre le gel.
Les fleurs ne viennent pas avant le mois de juin; elles ne gèleront donc jamais.
Il n'est jamais malade et pousse partout.
Au lieu d'abattre les vieux arbres il serait préférable de planter des kiwis autour; ils s'en serviront comme tuteur et les coloniseront.
Un kiwi mâle produit des fleurs uniquement mâles et jamais de fruits; il est indispensable pour polliniser les fleurs femelles.
Il sera mis à part et limité; il sert juste pour faire un peu de fleurs.
Un kiwi mâle peut polliniser les fleurs femelles dans un rayon d'au moins 50 mètres à condition d'avoir des bourdons.
Une ronce liane a besoin de place en hauteur; il faut lui mettre un tuteur ou un fil. Plus haut et plus loin elle ira plus elle produira de fruits.
Une ronce pousse très bien à mi-ombre.

Le silicate de soude

Produit le plus facile à utiliser; c'est du sable liquide.
La silice, le meilleur produit pour combattre toutes les maladies à champignons a été abandonnée car trop bon marché.
Produit systémique dont on badigeonne le tronc; la sève le capte et le diffuse dans tout l'arbre; cela peut se faire toute l'année, la meilleure période étant avant l'hiver et au printemps.
Il se vitrifie sur le tronc et disparaît peu à peu.
Produit très efficace préventivement, il guérit les chancres et les blessures des arbres. Les grosses blessures des vieux troncs d'arbres seront bouchées avec de la laine trempée dans le silicate.

La façon de penser à une très grande influence sur le comportement des gens et le comportement de chacun a une influence sur le comportement du voisin.

On sait maintenant que le comportement du jardinier a une influence sur le comportement des plantes.

Elles se comportent de façon différente suivant la personne qui les soigne; elles réagissent à la manière dont elles sont soignées et dont on les considère.

Contrairement à ce qu'on pense habituellement les terres argileuses très lourdes sont les meilleures terres au monde; elles sont les plus productives; plus une terre est argileuse, plus elle contient d'éléments.
Elles sont les meilleures à condition de savoir les domestiquer.
On les travaillera le moins possible; plus on les travaille plus elles deviennent dures.
Pour avoir des terres d’une fertilité formidable il faut les aérer.
Cela ne signifie pas les travailler d'une façon mécanique; si on les retourne avec une bêche ou une charrue à la première pluie elles deviendront encore plus compactes. L'unique moyen : mettre le maximum de vie dans le sol.
Pour cela, alimenter les microorganismes du sol et ajouter de la chaux ou des algues marines pour faire floculer l'argile.

Avec la chaux ou les algues marines l'argile se met en boule et laisse passer l'eau et l'air.
Si avant l'hiver on épand une couche de fumier sur une terre argileuse au mois de mars n'aura plus besoin d'outils pour travailler la terre; elle sera légère sur au moins 10 cm.

Les poireaux

Les poireaux tardifs pour l'hiver seront semés après le 15 mars pour ne pas monter.
Tout ceux semés avant le 15 mars vont monter s'ils sont encore en terre maintenant.
Les poireaux sont très exigeants au point de vue nourriture.
Une plante peut monter prématurément en graines quand elle sent sa survie menacée ou qu'elle se trouve dans une terre trop peu fertile.

PRODUIRE LES GRAINES DES LEGUMES RACINES

D'abord sélectionner les plus beaux légumes; 1 plante ou 2 suffisent pour récolter les graines.
Le légume sera laissé en place à condition de le couvrir pour l'hiver de feuilles ou de paille sur un minimum de 10 cm d'épaisseur; au printemps il recommencera à grossir et fera ses graines.
Cette méthode est toutefois souvent trop risquée.
Mieux vaut enlever les plus beaux légumes et les conserver dans de la tourbe.
Vers le 15 mars ces légumes sélectionnés seront replantés; quelques mois plus tard ils monteront en graines.
Ils montent haut, il est indispensable de leur mettre un tuteur.
Lorsque le bouquet commence à faire ses graines, l'entourer d'un sac en papier pour les recueillir.
Le panais ne gèle pas il peut rester en place sans problème.

CONSERVATION DES LEGUMES RACINES

Pour avoir une bonne conservation des légumes racines, ne jamais les enlever avant les premiers froids réels sinon ils se conserveront difficilement; les légumes n'ayant pas terminé de pousser ne se conservent pas.
Ils grossissent encore maintenant jusqu'aux premières gelées.
Si on coupe la verdure d'un légume enlevé avant d'avoir terminé sa croissance, après quelques mois il continue à pousser, fait des feuilles et est inconsommables.
Les premières gelées arrêtent la végétation; la sève qui se trouvait dans les feuilles descend dans la racine et la conservation est impeccable.
La meilleure façon de les conserver : les mettre dans une remise froide, enfouis dans de la tourbe; quand on les prend alors pour les consommer c'est comme s'ils venaient du jardin. Les champignons ne se développent pas dans de la tourbe pure.
S'il y a trop d'humidité on peut poudrer avec des algues marines.
On peut aussi les conserver dans des seaux ou des tonneaux enterrés et recouverts d'une couche de paille pour les protéger.
Les feuilles de noyer empêchent aussi les moisissures et écartent les souris.
Les carottes ou les navets semés assez tard en juillet - août sont encore petits ne vont pas geler; ils peuvent passer l'hiver sur le terrain pour être mangés au printemps.
Les semis doivent se faire en plusieurs fois:
Ceux semés pour avoir de gros légumes en hiver; il faudra absolument les rentrer pour éviter qu'ils n'éclatent quand il gèle.
Ceux semés tardivement pour passer l'hiver; ils ne gèlent pas quand ils sont petits.
Panais, salsifis, scorsonères, navets raves, topinambours peuvent rester en place, ils ne gèlent

pas.
Les navets longs ou demi longs résistent jusque -10°; c'est pareil pour les radis japonais et chinois.
Les radis ramonaces et les radis noirs contiennent beaucoup de vitamine C; elle leur donne le goût piquant; les utiliser en prévention de la grippe et des rhumes.
Pour cela, les faire macérer dans du sucre brun pour en tirer le jus qui sera bu à la cuiller tous les jours.
Les manger, râpés, avec des carottes ou des céleris raves atténue leur piquant.
Les couper en fines tranches mises à macérer dans de l'huile d'olive avec un peu de sel et du vinaigre de cidre leur enlève leur goût piquant.
Pour diminuer la force d'un légume on peut le mettre au frigo pendant 24 ou 48 heures. Les polonais font cela avec le raifort dont ils sont grands consommateurs; ils le mélangent avec des carottes et mettent le tout au frigo pour atténuer le goût du raifort.
Les héliantis sont de la famille des topinambours; ils font de grandes racines comme des scorsonères.
Ils ne gèlent pas et peuvent être utilisés tout l'hiver.
Comme pour les topinambours, attendre que le feuillage soit fané pour les récolter.

Ils commencent à grossir quand le temps s'inverse; tant qu'il fait chaud le feuillage pousse.
Il faut une chute de la température la nuit pour que la tubérisation commence; ils ne commenceront à grossir qu'à partir de mi septembre.
Surtout ne pas couper le feuillage; si la photosynthèse diminue la tubérisation ne se fera pas.
Avant qu'elles ne soient sélectionnées c'était pareil avec les pommes de terre.
Héliantis, topinambours, scorsonères sont vivaces mais les salsifis sont bisannuels. Comme il est rare d'avoir une terre qui convient pour avoir de belles scorsonères sur un an il est recommandé d'en faire la culture sur 2 ans.
La racine grossit tous les ans; elle reste bonne mais ne doit pas être consommée quand la plante monte en graines; à ce moment elle est fibreuse.
Sa récolte peut poser problème car elle s'enfonce très profondément dans le sol.

SEMIS & PLANTATIONS

L'ail et les échalotes

La plantation de l'ail et des échalotes en pleine terre et en serre froide peut continuer.
Pour pouvoir manger des échalotes en vert à partir du mois de mars les mettre avant l'hiver; en serre froide on en aura encore plus tôt.
Il est important de les surveiller; au mois d'avril-mai aux premières chaleurs elles montent parfois; pincer tout de suite car si on les laisse monter le bulbe arrêtera de pousser.
En pinçant le processus de montaison s'arrête et le bulbe continue de grossir.

Les fèves

La plantation des fèves peut continuer; elles résistent sans problèmes jusque -5°; certaines résistent jusque -10°.
Si on prévoit de fortes gelées il faut les couvrir d'un voile ou d'un tunnel pour être sûr de les avoir au printemps; on peut ainsi avoir des fèves très tôt; elles sont indispensables pour faire l'élevage des coccinelles.
Mises avant l'hiver elles fleuriront très tôt au printemps.
En général elles se chargent de pucerons noirs qui sont au printemps une nourriture indispensable pour la reproduction des coccinelles.
Quand les coccinelles se réveillent au mois de mars-avril si de la nourriture est disponible elles commencent à se reproduire.
Les pucerons noirs vont être mangés par les coccinelles ensuite elles mangeront les autres pucerons toute l'année.
C'est un aliment à découvrir; d'une richesse formidable il est aussi un bon engrais vert. Aussi bon frais que sec, les jeunes gousses sont aussi bonnes que des haricots verts.
Comme toutes les légumineuses la fève peut capturer l'azote atmosphérique pour le transformer en azote organique dans le sol; c'est une fabrique d'engrais.
Elle pousse sur tous les terrains: marécageux, sablonneux et secs, pauvres où rien ne pousse.
Pour consommer les fèves, on peut préparer la soupe du pays Basque très épaisse: la cuiller doit tenir toute seule dessus.
Elle se fait avec des fèves sèches; c'est très bon.

Les petits pois

Moins rustiques que les fèves, on peut les mettre en serre froide avec une légère protection.
Seuls les petits pois ronds verts ou jaunes conviennent pour cela.
Le "Petit Provençal" convient le mieux.
Les pois à grains ridés ne supportent pas le froid qui les fait pourrir.
C'est aussi une légumineuse , rien n'est jamais perdu; s'ils gèlent ils servent d'engrais vert. Le froid combiné à l'humidité fait pourrir les pois; en leur mettant une légère protection la terre reste beaucoup plus sèche; il faut alors une très forte gelée pour détruire les plantes. Il vaut mieux choisir les variétés basses, entre 60 cm et 1 mètre.

Les épinards

Excellent engrais vert.
Les semis peuvent toujours continuer aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur pour les manger à

la fin de l'hiver et au printemps.

La mâche

Peut encore se semer aussi bien dehors qu'à l'intérieur.

La roquette

On peut encore continuer les semis

La moutarde

Peut encore se semer tant qu'il fait bon; elle pousse à une vitesse formidable.
On peut la semer uniquement comme engrais vert mais elle peut aussi se manger.
La moutarde gèle à -5°; c'est un de ses avantages comme engrais vert; dès qu'il gèle elle se détruit et il ne faut plus s'en occuper tandis qu'il faut être équipé pour pouvoir détruire certains autres engrais verts.

LA FERTILISATION DU SOL

La tourbe

Ce n'est pas un bon produit; elle coûte cher et ne sert à rien comme fertilisant.
Ce n'est même pas un amendement.
Elle sert uniquement pour forcer les chicons, pour conserver les légumes racines dans un milieu stérile.
Si on fait soi-même son terreau il peut être utile d'y mélanger de la tourbe pour éviter les moisissures et les champignons.
Surtout, ne pas l'utiliser pour améliorer ou alléger la terre cela ne sert absolument à rien. Très acide, elle ne convient qu'à quelques cultures spéciales comme les azalées ou les rhododendrons.

Le terreau

Au départ le terreau est un produit de qualité mais il contient souvent 50% de tourbe; on y incorpore du fumier d'étable réduit à l'état de compost et du compost de broussaille.
A l'origine c'est un bon produit plein d'énergie indispensable pour nourrir les vers de terre, les cloportes, les microorganismes du sol, mais lorsqu'on le vend il ne contient plus d'énergie; c’est absolument ridicule.
On l'utilisera uniquement comme support pour les semis à l'intérieur.

Le compost

Le compost du commerce ne contient presque plus d'énergie.
Il vaut mieux acheter ce qui contient 100% d'énergie: les fumiers frais et tous les produits non décomposés.
En les épandant sur le sol le maximum d'énergie profitera à la terre; le maximum de fertilisants seront mis en réserve dans la terre par les microorganismes et les champignons; ainsi on ne perd quasiment rien du tout.
Pour faire le compost on utilise du fumier et toutes sortes d'éléments qu'on laisse réduire; il est un peu plus riche que le terreau ou la tourbe mais cette richesse est très faible par rapport à ce qu'il contenait au départ.

On peut le mélanger à la terre dans des couches ou dans des serres quand on n'a rien d'autre, mais pour le même prix il vaut mieux se procurer de la matière brute chez des fermiers.
Le compost contient assez de matière fertilisante pour un an; il peut être mélangé pour 50% avec du terreau pour faire des cultures en pots: chrysanthèmes géraniums etc.
L'analyse de beaucoup de terreaux et de compost a été faite; ils étaient moins riches que la terre du jardin!
Augmenter la légèreté du sol avec le compost n'offre qu'un effet momentané.
Pour que la terre devienne souple et reste souple elle a besoin de matériaux frais, de déchets de toutes sortes: cendres de bois, vieux matelas, poussières de maison qui contiennent beaucoup d'oligo-éléments.
Tout ce qui a été vivant, même devenu minéral, peut être récupéré pour nourrir les microorganismes du sol et les vers de terre.
C'est cela qui rend la terre souple mais il ne faut jamais enterrer ces éléments il seront toujours mis en surface sur le jardin.

Les algues marines

Produit à recommander sans exception; elles font floculer l'argile.
Elles seront utilisées en poudrage sur les plantes qui les absorbent par leurs feuilles. Même sur une mauvaise terre on peut cultiver en poudrant avec des algues marines.
Ne pas les employer directement sur le sol; il vaut mieux les utiliser en poudrage sur les feuilles car elles servent alors à alimenter directement les plantes, à combattre les pucerons et les chenilles; le surplus tombe sur le sol et lui est bénéfique.
Elles sont également indispensables pour la santé; elles contiennent plus de 100 éléments différents qui manquent dans les aliments carencés cultivés pour le commerce.
C'est la raison pour laquelle de plus en plus de gens sont malades actuellement.
Le manque d'un petit élément provoque un déséquilibre et la maladie se déclare.
Les algues marines, produit naturel, contiennent tous les oligo-éléments.

DECEMBRE

AMIS ET ENNEMIS DU JARDIN

La bruche du pois

Coléoptère répandu dans le monde entier, pratiquement semblable à la bruche du haricot, elles ont chacune leur légume préféré.

Elle fait partie de la famille des charançons.
Celle du haricot se développe dans le grain après que l'insecte ait déposé ses œufs dans les fleurs tandis que la femelle de la bruche du pois pond une dizaine d'œufs sur une jeune cosse juste après la floraison.
Après quelques jours les larves se développent et pénètrent dans la cosse en la mordillant. Chaque larve s'attaque à un grain; c'est pourquoi on trouve plusieurs larves dans une cosse.
Si une cosse contenant des larves n'est pas cueillie, l'insecte nymphose et attendra l'année suivante pour recommencer le cycle.

Pour éviter la bruche du pois, les semer vers février-mars avant que l'insecte ne soit en état de voler.
Les petits pois semés en avril-mai seront couverts d'un tulle pour éviter d'avoir les cosses emplies de vers.
Petits pois et haricots ne doivent pas être fécondés; ils sont autogames; les petits pois à 100% et les haricots à 99 %; ils se pollinisent eux-mêmes et il ne se produit pas de croisement.
On peut donc reproduire soi-même les graines de petits pois; on obtiendra exactement la variété récoltée.
La bruche du haricot se développe à l'intérieur de la cosse mais pas sous une certaine température.
En gardant les haricots au froid l'insecte ne se développera pas.
Il pourra ainsi disparaître du jardin; si on ressème ses propres haricots en les mettant au congélateur et en les stockant au froid le risque de semer des haricots contaminés aura disparu.

Les tourterelles

Il en existe deux espèces; la nôtre, plus foncée se trouve surtout dans les bois.
La tourterelle turque apparue chez nous voici une cinquantaine d'années vient dans les jardins et adore les petits pois; il faut absolument protéger les semis avec un tulle sinon on risque de ne plus rien avoir.
Sans beaucoup d'utilité elle ne fait pas de gros dégâts non plus; très familière elle trahit sa présence par son roucoulement.

L'ail

L'ail doit être planté en surface; on doit encore en voir le bout.
Si le sol est très humide il sera mis sur une petite butte.
En poussant il émet des racines qui feront sortir le bulbe du sol; seules les racines resteront sous terre; c'est ainsi qu'il doit pousser; il ne faut pas le repousser pour l'enfoncer dans le sol.
Les gousses peuvent aussi être mises en pots dans une serre froide.
Au printemps on dépote pour mettre en place; l'idéal est de le planter au pied des arbres.
L'humidité est son principal ennemi.

La galinsoga

Plante venant d'Amérique du sud; elle est chez nous depuis 20 ou 30 ans.
Elle était considérée comme mauvaise herbe très embêtante.

Elle ne se développe que lorsqu'il fait chaud mais c'est une plante très *"intelligente"*, elle s'est adaptée par ici avec une vitesse incroyable.
Au début elle ne poussait qu'en serre mais elle s'est adaptée dehors et se ressème à une vitesse formidable.
Plante comestible très bonne à manger jeune crue ou plus tard à la façon des épinards. Toute la plante est comestible: les fleurs, les feuilles ou la tige quand elle est jeune; plus âgée elle devient dure.
Elle ressemble un peu à l'arroche; cuite elle est très douce.

Toutes les plantes contiennent des éléments particuliers: vitamines, sels minéraux, oligo-éléments qu'on ne retrouve pas dans d'autres plantes.

Comme elle fait des racines incroyables elle peut être très embêtante dans les cultures mais vu

son chevelu très important constituant une masse formidable elle est extra comme engrais vert.
Elle ne pousse que dans des terres humifères et ne résiste pas au froid mais comme elle se ressème tellement vite elle revient tous les ans.
Pour s'en débarrasser il ne suffit pas de la cueillir et la laisser sur place: elle repousse.
La plante laissée sur place après l'avoir enlevée complètement: elle repousse aussi; la racine se réimplante immédiatement.
Il faut séparer les racines de la plante.

La lampsane *(Lapsana communis)*

Mauvaise herbe mais aussi très bonne plante comestible; très intéressante car elle pousse surtout à la fin de l'hiver et au printemps; elle a été utilisée comme légume au moyen âge. Elle pousse dans les bonnes terres humifères et son goût ressemble fort au cresson vivace. C'est une crucifère de la famille des choux et des radis.
Elle se ressème toute seule.

Elle ressemble au gléchome (le lierre terrestre), mais les feuilles de celui-ci ne sont pas aussi grandes que celles de la lampsane.

Lierre terrestre

La morelle

Plante comestible ressemblant très fort à la belladone qui elle est toxique.
La morelle est une solanacée comme la tomate.

Ses baies ne sont pas très bonnes mais elles sont comestibles[20]; on peut en faire des purées. Les feuilles se mangent aussi.
Au Canada on l'appelle "bleuet"; elle se trouve dans le catalogue à la rubrique "bleuet canadien".
Elle est devenue un légume à part entière au Canada où ils l'ont développée à cet effet.
Comme il est dangereux de pouvoir la confondre avec la belladone il est préférable de prendre des semences d'origine pour ne pas se tromper.
La baie de la belladone a vraiment goût mauvais tandis que la baie de la morelle a un goût douceâtre pas très bon non plus mais l'autre est carrément immangeable tellement elle est mauvaise.

Les topinambours

Ils sont aussi bons crus que cuits.
On les plantera au nord, à l'est ou à l'ouest, pour protéger le potager des vents; surtout pas au sud ce qui apporterait trop d'ombre aux légumes.
Près des topinambours pourront se cultiver toutes les plantes méditerranéennes: oignons, échalotes, ail, thym, romarin, sarriette, ne poussant que sur des terres sèches et pauvres. Dans des terres riches ces plantes poussent mais ne résistent plus aux gelées tandis que celles qui poussant sur une terre aride résistent bien.
Le topinambour appauvrit légèrement la terre; il peut rester en place pendant plusieurs années mais les tubercules deviennent de plus en plus petits.
Pour les conserver de bonne taille ils demandent beaucoup de compost et de fumier.
Il faut les laisser pousser jusqu'au bout; les tubercules grossissent quand les températures de

---

[20] *Dans tous les ouvrages traitant des plantes toxiques comme dans les traités de phytothérapie, la Morelle noire est considérée comme une plante fortement toxique pour l'homme à cause notamment de la solanine, un alcaloïde présent dans les feuilles et dans les baies surtout celles qui n'ont pas atteint leur maturité. Par contre la solanine disparaîtrait dans les baies mûres.*

la nuit deviennent froides; la pousse externe s'arrête et permet le grossissement du tubercule.
Cela ne se produit jamais avant la fin septembre.
La culture terminée, il faut couper les cannes et les garder dans un coin du jardin; elles seront des nids pour les bourdons et les abeilles sauvages, des refuges pour les hérissons et les coccinelles.
Nourriture très riche pour les animaux, c'est une des plantes qui produit le plus de végétation.
Sur les topinambours restant en terre on mettra jusqu'à 30 cm de fumier, compost, déchets organiques de toutes sortes comme on le fait aussi pour les asperges.
De cette façon ils pourront se cultiver à la même place pendant plusieurs années tout en gardant toujours de beaux gros tubercules.
Ceux laissés en terre repousseront l'année suivante.
Les prélever au fur et à mesure des besoins; ils ne se conservent pas et se flétrissent tout de suite.
Retirés trop tôt, ils seront mis dans de la tourbe humide mais pour qu'ils soient vraiment bons il faut les consommer le jour de la récolte ou au plus tard le lendemain.
Ils ne gèlent absolument pas.
Une grosse couche de compost nourrira la terre mais permettra aussi de pouvoir les récolter tout l'hiver, la terre ne gelant pas aussi fort sous cette couverture.
Pour avoir vraiment des gros tubercules il faut soit bien nourrir l'endroit où ils se trouvent soit les changer de place tous les ans.
Ce ne sont pas toujours les plus grosses cannes qui donnent la plus grosse production; cela dépend surtout de la place dont ils disposent pour pousser et de la nourriture qu'ils reçoivent.
Il existe de gros topinambours rouges, blancs, difformes ou en forme de fuseau avec une belle racine.
Les tubercules aussi bien que les cannes sont une nourriture formidable pour les lapins, les chèvres et les moutons.
Si un endroit du jardin est soit envahi par du chiendent ou des mauvaises herbes soit trop humide ou trop sec et qu'on ne sait rien y faire, les topinambours y pousseront très bien et les mauvaises herbes n'y pousseront plus.
Ils contiennent de l'inuline proche de l'insuline.
Les topinambours cuisent très vite; on peut les mettre dans de l'eau bouillante, laisser revenir l'ébullition puis les tenir sur le coin du feu pendant 15 minutes.
On peut les éplucher avant ou après cuisson ce qui est plus facile pour les espèces difformes.
Ils sont aussi excellents crus râpés à la façon des céleris raves.
Plante attirant le plus les mulots et les campagnols; pendant qu'ils mangent les topinambours ils ne mangeront pas le reste.
On peut mettre les topinambours dans un endroit pour les attirer loin des carottes et du reste.
Cet endroit deviendra le rendez-vous des chats de tout le voisinage du fait de l'abondance de nourriture qu'ils vont y trouver.
Les autres prédateurs tels les faucons ou les chouettes seront aussi attirés par cet endroit.
De plus si on met des graines empoisonnées dans les galeries à cet endroit il en faudra très peu pour en éliminer un grand nombre.
Les taupes uniquement insectivores ne mangent jamais les légumes; elles font des galeries aussi utilisées par les campagnols.

Les héliantis

De la même famille que les topinambours ils poussent à la façon des salsifis et des scorsonères.
Ils ressemblent à un gros scorsonère.

La passiflore (*Passiflora edulis)*

Fleur de la passion ou grenadille; c'est une liane grimpante.
Elle peut se cultiver en pots avec un tuteur, ou dans une serre froide.
Elle passe l'hiver à une température de 8° à 10° avec peu d'arrosage.

A la sortie de l'hiver on la taille court pour former de nouvelles pousses et avoir beaucoup de fleurs.
Il existe de nombreuses variétés : la passiflore bleue qu'on voit couramment par ici, la pourpre, l'incarnata aux propriétés médicinales; elle est cicatrisante, calmante, sédative, tranquillisante.

Celle-ci se trouve dans le catalogue sous le n° 120.058[21]
La passiflore bleue se cultive et se bouture très facilement.
Elle fleurit pendant 6 mois de l'année.
Il faut rentrer les passiflores en hiver, sauf l'incarnata et la caerulea.
Les autres sont moins résistantes.

LE FORÇAGE DES CHICONS

Cette culture se fait en deux phases:

1. Le semis jusqu'au moment de récolter les racines.

La chicorée doit d'abord pousser pour avoir une racine; on prélève cette racine pour la forcer soit avec de la terre de couverture soit sans terre de couverture.

C'est une culture assez longue; beaucoup de personnes sont un peu rebutées par ce travail car on sème vers la mi-mai pour récolter les chicons jusqu'en février et même mars ou avril.
Si la culture est longue elle est néanmoins très intéressante pour l'hiver; cela nous apporte un légume frais riche en sels minéraux mais un peu moins en vitamines puisque la plante ne voit plus la lumière; moins riche en chlorophylle et vitamine C mais malgré tout intéressante pour avoir un légume l'hiver.
Les semis commencent mi-mai.
On pense souvent qu'à partir du mois de mai il n'y a plus grand chose à associer mais un jardinier expérimenté fera un plan de jardin et espacera ses cultures précoces pour pouvoir insérer des cultures plus tardives telle la chicorée.
En semant les lignes d'échalotes, d'oignons ou d'ail à 60 cm l'une de l'autre, les chicorées pourront être semées entre elles à partir de mi-mai jusque mi-juin.
Au printemps on a l'impression de perdre de la place mais on en gagne beaucoup par la suite quand les cultures se chevauchent.
On récoltera ail, oignons et échalotes au mois de juillet-août; les chicorées semées entre deux, prendront la place.
A la période où les cultures se chevauchent l'espace entre les lignes est de 30 cm mais comme on enlève les échalotes par la suite on récupère beaucoup de place pour les chicorées et les carottes; on obtient un très bon résultat avec beaucoup d'air et de lumière; sur une parcelle on peut ainsi obtenir 2 belles récoltes de légumes.
Des semis de carottes longues peuvent aussi alterner entre les oignons; on fera donc une rangée de chicorées, une de carottes, on peut mettre des scorsonères et recommencer les chicons en mettant toujours ail, oignons ou échalotes entre deux.
De cette manière les légumes sont mélangés et les prédateurs se dirigeant principalement grâce aux odeurs ont beaucoup plus difficile à les trouver.

2. Arrachage des racines

Le mois de novembre est le moment idéal pour arracher les racines des chicorées; elles ont reçu un petit coup de gel et sont en arrêt de végétation.
Avant le forçage les racines doivent rester au repos.
Ensuite, une semaine plus tard les chicorées seront préparées pour le forçage.
Pour cela, on enlève les feuilles extérieures souvent abîmées ou pourries; on coupe les autres feuilles à 2 doigts du collet (2 à 3 cm); on élimine les racines fourchues.
Pour forcer les chicons, on utilise un récipient de hauteur moyenne; cela peut être un

---

[21] *Il s'agit du catalogue des graines disponibles au Jardin des Fraternités Ouvrières à Mouscron et qui contient plus de 6000 références.*

conteneur récupéré dont on a coupé le haut pour avoir entre 25 et 30 cm de hauteur. Cela permet de positionner les racines facilement dans le récipient; la récolte est d'autant plus facile.
Le mélange sera, de préférence, composé de tourbe et de terreau.
On peut aussi n'utiliser que de la tourbe ou que du terreau mais éviter d'utiliser la terre du jardin qui contient beaucoup de larves d'insectes; lorsqu'on mettra le conteneur au forçage ces larves vont éclore et produiront beaucoup de petites mouchettes.
La tourbe très acide permet d'avoir un milieu plus sain.
Pour que le mélange vienne un peu en dessous du collet le conteneur ne sera pas rempli à ras bord.
Avant de mettre les racines dans le mélange, bien curer le collet, la moindre trace de pourriture pouvant contaminer tout le conteneur.
Le collet peut aussi être coupé en pointe pour former une petite pyramide.
Le futur chicon se développe déjà et recherche la verticalité; l'idéal est donc de stocker les chicons verticalement.
On peut déjà préparer les racines dans les conteneurs sans y mettre d'eau au lieu de les stocker horizontalement dans des cageots.
Les saupoudre d'algues marines pour éviter la pourriture et stocker le bac dans une remise ou une cave pour conserver les racines à l'abri du gel.
Pour les enfoncer dans le conteneur, faire un léger avant-trou dans le mélange et enfoncer les racines sans trop les serrer; le chicon va se développer en largeur et en hauteur; s'ils sont trop serrés il y a risque de pourriture.
Ajouter de l'eau pour mettre les conteneurs à forcer.
Dans les conteneurs en attente les racines vont déjà bien s'enraciner et la repousse commence.
Il est intéressant de placer un tuyaux sur le côté pour ajouter de l'eau facilement sans mouiller les racines et éviter que l'eau ne s'infiltre dans le collet ce qui provoquerait la pourriture.
Ainsi l'eau pénètre dans le conteneur par en dessous sans aucun risque.
L'eau nécessaire au forçage sera ajoutée en petite quantité à la fois.
Placer ensuite le conteneur dans un local adapté au forçage; la température idéale est de 14° à 16° jour et nuit.
Pour éviter d'avoir une interruption dans la production des chicons il faut s'arranger pour avoir toujours un conteneur prêt pour manger.
Pour éviter que les chicons ne verdissent le tout sera couvert d'un plastique noir.
Une fois les chicons récoltés les racines seront laissées; elles produiront des petites chiconettes sur le côté du collet; c'est moins intéressant que les chicons et c’est alors que peut commencer l'apparition de petites mouchettes mais après 3 ou 4 semaines il n'y a aucun problème.
Penser de temps en temps à ajouter de l'eau sans mouiller les feuilles.
Une condensation peut se faire sur le plastique et risque de retomber sur le feuillage; il suffit de retourner le plastique de temps en temps ou de mettre un sac de jute au lieu de plastique; ainsi on a en plus de l'aération.
La racine doit être alimentée; il ne suffit pas de la mettre dans un mélange sec; il faut de l'eau pour que la feuille se forme.
La variété zoom est la meilleure pour forcer les chicons; certaine variétés conviennent avec ou sans terre de couverture, la seule différence: en pleine terre ou en serre froide recouverts de terre ils pousseront moins vite.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, il y a "chicons" et "chicons".

Les chicons forcés par nous-même sont vraiment très agréables à manger.
Dans le commerce on trouve souvent des chicons immangeables remplis d'eau.
Pas moyen de les faire roussir un peu dans la poêle, elle se remplit d'eau.
En culture biologique on utilise uniquement de l'eau pour les arroser alors que ceux du commerce ont été *"alimentés*" avec des produits qui contiennent 20 à 25 éléments différents.
Les professionnels prétendent qu'il faut nourrir les chicons ce qui est totalement faux.
Si la place manque pour cultiver des chicons dans le jardin on peut acheter des racines et les forcer de façon naturelle comme décrit; ils seront toujours meilleurs que ceux du commerce.
Attendre que le sol soit bien chaud avant de les semer; si on les sème dans de mauvaises conditions ils ne lèveront pas bien et on risque la montaison.
S'il recommence à faire froid après la levée il y a un arrêt de végétation et la chicorée est très sensible à la montaison.
On a tout intérêt à postposer le semis et attendre d'être certain que la terre soit bien chaude.
De toute façon entre le moment du semis et le moment de la récolte il se passe 5 mois; attendre 5 jours sur 5 mois ne représente rien; les racines ne seront pas beaucoup plus petites pour cela.
Il vaut mieux attendre fin mai; cela va souvent encore très bien de les semer autour du 15 juin; cela dépend des années; certaines années il fait déjà très chaud fin mai mais si le temps n'est pas encore fameux il vaut mieux attendre 15 jours que de les mettre trop tôt.
Certaines années s'il fait beau puis qu'il recommence à faire mauvais tout le monde doit recommencer ses semis; les semis faits plus tard sont impeccables.
Il faut éclaircir en laissant une plante tous les 10 cm sinon on ne récoltera que des petites racines qui ne donneront que des petits chicons.
Les racines repiquées sont toujours fourchues.
Le mélange terreau-tourbe qui a servi pour faire les chicons sera remis en surface au jardin.
Ne plus l'employer pour des semis sinon c'est la pourriture et les mouchettes garanties. La tourbe très acide peut être séchée et remise en sacs pour être réutilisée toute seule; en mélange avec du terreau elle ne peut plus être réutilisée pour des semis.
Les personnes aimant le goût amer des chicorées sauvages, des pissenlits etc. seront ravies de manger la partie centrale du chicon coupé vert; elle est très bonne en verdure ou cuite; le goût est pareil au pissenlit ou à la chicorée.
Si on ne l'aime pas elle servira de très bon compost et pour les animaux comme les lapins.

Le chicon pousse tardivement; il produit d'abord ses feuilles comme le topinambour; la racine se développant ensuite.
C'est pareil pour les céleris raves et d'autres racines.
Les chicons doivent pousser au minimum jusqu'à la Toussaint.
Les racines résistent jusque-5°.
Si on veut les laisser dans le jardin et les prélever au fur et à mesure de les mettre en forçage il faudra couper le feuillage et les couvrir d'une grosse couche de paille et de feuilles mortes.
Si on prend un chicon encore en végétation pour le mettre dans les bacs il produira une scarole.
Pour avoir un chicon, il faut absolument un arrêt de végétation; la racine doit rester au repos.
Lors d'un coup de gelée cela se fait naturellement; toute la sève descend dans la racine qui se met au repos.
Sans arrêt naturel de végétation les chicons doivent reposer pendant 7 à 10 jours après avoir été arrachés.
Les racines ne seront mises en bacs qu'après cet arrêt.
Cette méthode de forçage peut aussi être utilisée pour les pissenlits, la barbe de capucin et

d'autres racines pour avoir de la verdure en hiver.
En forçant les chicons on obtient d'abord un beau chicon; si on ne le coupe pas trop bas, suivra une petite chiconette; ensuite si on coupe à ras, du feuillage repousse tout autour de la racine.
Ensuite cette racine sera encore une bonne nourriture pour les lapins.
Ce procédé ne fonctionne pas si la racine est trop petite.
Avec les anciennes variétés de chicons les racines se trouvaient dans des tranchées et recouvertes de 20 cm de terre.
Il fallait un certain poids pour que les chicons ne s'ouvrent pas pendant le forçage; avec la terre ils restaient fermés.
Les hybrides permettent d'avoir des chicons restant fermés sans terre de couverture.
Ces variétés peuvent aussi être utilisées pour former des chicons suivant les anciennes méthodes mais la production sera plus lente; ils doivent être mis à l'abri de la pluie, protégés avec une tôle ou un plastique ou être mis en serre froide.
C'est beaucoup plus de travail mais les chicons ont meilleur goût.
La température de forçage des chicons se situe entre 14° et 16° pas plus; à cette température on obtient des chicons en 3 ou 4 semaines.
Seuls les professionnels produisent des chicons forcés autour de 20°; il leur faut des installations spéciales sinon cela ne marche pas.
Lorsque la température est n'est que de 10° ou 8° cela marchera aussi mais mettra le double de temps.
A la manière ancienne avec terre de couverture il faut compter le double du temps aussi car le chicon démarre plus tard.
Si la température est plus élevée que 16° le chicon pousse trop vite et s'ouvre.
Au départ, il faut bien les mouiller; si on utilise de la tourbe il faut surveiller car elle peut prendre entre 5 et 7 fois son volume d'eau; ensuite elle doit reste humide.
Au départ le mélange peut être légèrement boueux mais ensuite seulement humide.
Pour les protéger de la lumière, au lieu d'utiliser un plastique noir il est préférable d'utiliser des sacs de jute; toute l'eau mise dans le seau va se condenser sur le plastique tandis que l'humidité passera au travers du sac de jute.
Avant il était fastidieux de produire des chicons dans la maison; on était envahi de mouchettes à cause de la pourriture qui se formait.

Si la place manque pour la culture des chicons notre intérêt est d'acheter des racines.

Faire les chicons est très simple mais dans le commerce on arrive à leur donner une vingtaine de produits différents.

On nous fait croire qu'ils ont besoin d'engrais dans l'eau pour pousser. ***C'est invraisemblable tout ce qu'on peut raconter!***

On arrive même à vendre du terreau spécial avec de l'engrais pour les chicons alors que la racine a emmagasiné tous les principes nutritifs.

Elle a assez de réserves pour produire les chicons.

La découverte de l'utilisation des algues marines a éliminé ce problème.
Même en mettant la racine uniquement dans l'eau, le chicon se formera.
On verra en plus les racines se former dans le bocal; ce sera très joli.
Si on connaît un endroit où l'on fait encore des chicons à l'ancienne il faut favoriser ces

personnes car bientôt elles auront toutes disparu.
Acheter d'autres chicons c'est payer très cher pour de l'eau pleine de produits nocifs.
Si on veut manger un chicon un peu goûteux, il faut se procurer ceux faits à l'ancienne ou les faire nous-mêmes.
Toutes les chicorées ont besoin de chaleur pour lever; la température doit avoir dépassé 10° comme pour les haricots.
Il ne sert à rien de les mettre trop tôt; la meilleure période est début juin.
La première quinzaine de juin la terre est bien réchauffée; les graines lèvent sur 2 ou 3 jours, cela pousse facilement et on ne risque pas d'arrêt de végétation.
Semer en place donne le meilleur résultat; le repiquage provoque des racines fourchues. Les graines sont assez grosses; on pourra aisément en mettre tous les 2 ou 3 cm.
Il sera ainsi facile de les démarier pour laisser une racine tous les 5 cm.
L'idéal est d'avoir des racines entre 3 et 5 cm de diamètre; plus grosses donnent le même chicon qu'une racine de 4 cm; on a donc intérêt à les cultiver assez serrés.
Si les racines sont plus petites le chicon aussi sera plus petit.
Les chicons peuvent être semés tous les 60 cm entre les lignes d'échalotes; après la récolte des échalotes, les chicons auront toute la place.

Dans certaines régions on les fait pousser en pépinière pour les repiquer ensuite mais les résultats sont moins bons.
Dans le midi de la France on repique aussi les carottes.
En cas d'arrêt de végétation on aura des racines fourchues au lieu de belles grosses racines mais cela marche quand même.
Elles sont plus difficiles à mettre dans la tourbe mais donneront tout de même un chicon convenable.
Le chicon en lui-même n'apporte pas grand chose; quelques sels minéraux si on poudre avec des algues marines.
Les chicorées sont bonnes pour le sang elles contiennent du fer.
Avant on faisait une cure de chicorée pour purifier le sang; cela peut se faire avec tous les légumes amers.
La racine de la chicorée à café peut être consommée; elle ne devient pas plus grosse qu'un gros salsifis.
Les algues marines sont excellentes pour la conservation des oignons, des échalotes et de l'ail.
S'ils ces bulbes sont poudrés aux algues marines après l'arrachage ils restent impeccables.
Si un oignon ou une échalote pourrit au lieu de communiquer la pourriture aux autres il se dessèche tandis que les autres restent sains.
Les algues marines sont en outre très bonnes pour la santé.